



# FRITTELLE DI CARNEVALE PISTACCHIO E FRUTTA

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

## IMPASTO

BONNY

uova intere  
acqua

1000g  
1000g  
1000g

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

## FARCITURA

panna - a bollore  
acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna - fredda

Tritato di pistacchio sgusciato pralinato

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Frutta in crema Cesarin - Mandarino

150g  
40g  
40g  
250g  
200g  
100g  
qb  
qb

Portare la panna a bollore.  
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.  
Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.  
Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.  
Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

aggiungere il tritato di pistacchio pralinato alla namelaka e inserirla nella frittella  
farcire inoltre anche **o con fruttidor frutti di bosco o con frutta in crema mandarino**

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DECORAZIONE

BIANCANEVE

qb spolverare con biancaneve



Extraordinary  
made simple.