

FRITTELLE DI CARNEVALE PISTACCHIO E FRUTTA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

IMPASTO

BONNY	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.
uova intere	1000g	
acqua	1000g	

FARCITURA

panna - a bollore	150g	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**
acqua	40g	
LILLY NEUTRO	40g	
CHOCOCREAM PISTACCHIO	250g	
panna - fredda	200g	
Tritato di pistacchio sgusciato pralinato	100g	
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	qb	
Frutta in crema Cesarin - Mandarino	qb	

DECORAZIONE

BIANCANEVE	qb	spolverare con biancaneve

irca GROUP
Extraordinary made simple.