

FRITTELLE DI CARNEVALE PISTACCHIO E FRUTTA

☐ Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

BONNY

uova intere acqua

PREPARAZIONE

1000g Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media 1000g velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di

1000g 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

INGREDIENTI

panna - a bollore

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna - fredda

Tritato di pistacchio sgusciato pralinato

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Frutta in crema Cesarin - Mandarino

PREPARAZIONE

150g Portare la panna a bollore.

40g Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

 $40g\;$ Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.

250g Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

200q Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

100g

aggiungere il tritato di pistacchio pralinato alla namelaka e inserirla nella frittella

farcire inoltre anche <u>o con fruttidor frutti di bosco o con frutta in crema</u> mandarino

DECORAZIONE

INGREDIENTI BIANCANEVE

PREPARAZIONE

spolverare con biancaneve



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE