

TORTELLI CON CREMA ALLA FRUTTA

Dolci fritti ripieni di crema alla frutta

TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY

uova intere acqua

cannella in polvere

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

1000a 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 DI CREMA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

TOP CREAM

succo di frutta - Gusti consigliati: mela, pera, mirtillo, ananas, melagrana

PREPARAZIONE

350g Miscelare con frusta il succo di frutta scelto e TOP CREAM fino all'ottenimento di una crema priva di grumi.

Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcirli con la crema ottenuta.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

PREPARAZIONE

Spolverare la superficie dei tortelli con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE HR



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE