



TORTELLI CON CREMA ALLA FRUTTA

👤 Livello intermedio

Dolci fritti ripieni di crema alla frutta



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

TORTELLI ALLA CANNELLA

BONNY

uova intere
acqua
cannella in polvere

1000g
1000g
1000g
20g

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 DI CREMA ALLA FRUTTA

TOP CREAM

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

350g
1000g

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

BIANCANEVE PLUS

qb Spolverare la superficie dei tortelli con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE HR

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.