



TORTELLI AL CARMELLO SALATO

👤 Livello intermedio

Dolci fritti ripieni di crema al caramello salato



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

TORTELLI ALLA CANNELLA

BONNY

uova intere
cannella in polvere
acqua

1000g

1000g

5g

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 AL CARMELLO SALATO

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE
SEL

qb

Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcire con CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.