

TORTELLI AL CARAMELLO SALATO

Livello intermedio

Dolci fritti ripieni di crema al caramello salato



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

TORTELLI ALLA CANNELLA

BONNY	1000g
uova intere	1000g
cannella in polvere	5g
acqua	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 CARAMELLO SALATO

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	qb

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.