



TORTELLI AL CARMELLO SALATO

👤 Livello intermedio

Dolci fritti ripieni di crema al caramello salato

TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY

uova intere

cannella in polvere

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
5g grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare
1000g piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6
minuti.

FARCITURA AL CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE