



# TORTELLI ARANCIA E CHIODI DI GAROFANO

chef Livello intermedio

## TORTELLI ARANCIO E CHIODI DI GAROFANO

### INGREDIENTI

#### BONNY

uova intere

acqua

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

Chiodi di garofano

### PREPARAZIONE

1000g - Scaldare l'acqua a 70/80° C, inserire i chiodi di garofano e lasciare a mollo  
1000g per una notte coperto con pellicola.  
1000g - Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media  
320g velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di  
20g grumi.

## Composizione finale

- 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 6-7 minuti.



**RICETTA CREATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

**PASTICCIERE**