



TORTELLI ARANCIA E CHIODI DI GAROFANO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

TORTELLI ARANCIO E CHIODI DI GAROFANO

BONNY

uova intere

acqua

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

Chiodi di garofano

1000g

1000g

1000g

320g

20g

- Scaldare l'acqua a 70/80° C, inserire i chiodi di garofano e lasciare a mollo per una notte coperto con pellicola.

- 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.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.