

# TORTELLI ARANCIA E CHIODI DI GAROFANO

☐ 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**