



CHURROS & DULCE DE LECHE

👤 Livello base

DOLCE FRITTO TIPICO DELLA CULTURA SPAGNOLA ED ARGENTINA

MOUSSE AL DULCE DE LECHE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

[JOYPASTE DULCE DE LECHE](#)

PREPARAZIONE

- 500g Miscelare l'acqua con JOYPASTE DULCE DE LECHE e LILLY NEUTRO.
- 100g Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente, fino ad ottenere
- 100g una struttura morbida.
- 30g Riempire gli stampi in silicone e congelare completamente.
- Una volta congelata, rimuovere la mousse dagli stampi e conservare in congelatore ben conservata.
- Scongelare la mousse in frigo qualche ora prima di essere utilizzata.

RICETTA IMPASTO CHURROS

INGREDIENTI

[DELI CHOUX](#)

acqua - (50-55°C)

JOYPASTE CANNELLA

PREPARAZIONE

- 1.000g Mescolare DELI CHOUX con acqua calda e JOYPASTE CANNELLA in
- 1.300g planetaria, con foglia per 10-15 minuti a media velocità e comunque, fino ad
- 30g ottenere di un impasto liscio e privo di grumi.
- Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti circa e con sac à poche, munito di bocchetta rigata, dressare la pasta su teglie con carta da forno e congelare.

Composizione finale

Prendere i churros dal congelatore, farli stemperare a temperatura ambiente ed ancora freddi friggerli in friggitrice con olio di arachide a 165-175 °C per alcuni minuti, fino a completa doratura.

Asciugare e rotolare in zucchero e cannella.

Servire i churros ancora tiepidi in un contenitore per fritti, accompagnati dalla mousse al dulce de leche e del JOYTOPPING CIOCCOLATO.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE