



CHURROS & DULCE DE LECHE

chef 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 dulche de leche e del JOYTOPPING CIOCCOLATO.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE