



# CHURROS & DULCE DE LECHE

🏠 Livello base

DOLCE FRITTO TIPICO DELLA CULTURA SPAGNOLA ED ARGENTINA



**RICETTA CREATA DA:**

Fabio Birondi

Chef Executive, Pasticciere e Cioccolatiere

## MOUSSE AL DULCE DE LECHE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE DULCE DE LECHE

500g

100g

100g

30g

Miscelare l'acqua con JOYPASTE DULCE DE LECHE e LILLY NEUTRO.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente, fino ad ottenere una struttura morbida. 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

DELI CHOUX

acqua - (50-55°C)

JOYPASTE CANNELLA

1.000g

1.300g

30g

Mescolare DELI CHOUX con acqua calda e JOYPASTE CANNELLA in planetaria, con foglia per 10-15 minuti a media velocità e comunque, fino ad 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.