



MARITONZO AL CARMELLO CRUMBLE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

BASE MARITONZO

DOLCE FORNO

CACAO IN POLVERE

acqua

latte 3.5% m.g.

uova intere

burro 82% m.g.

lievito

sale fino

2000g

25g

250g

300g

300g

300g

80g

25g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto.

Si otterrà così una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Mettere a "puntare" la massa in cella di lievitazione a 30°C ben coperta per 1 ora.

Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C con umidità relativa del 70-80% per circa 2 ore.

Cuocere a 180-190°C per 13-15 minuti.

COPERTURA AL CARMELLO CRUMBLE

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

qb

Fondere a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i maritozzi come di consueto e farcirli prima con la farcitura al caramello e successivamente con della panna stabilizzata aiutandosi con una spatola per lisciarla bene.

Mettere in frigorifero o abbattitore positivo per 10-15 minuti fino a stabilizzazione della panna.

Ricoprire per metà con la copertura al caramel crumble fino a completa cristallizzazione.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.