

MARITOZZO AL CARAMELLO CRUMBLE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

BASE MARITOZZO

DOLCE FORNO	2000g	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.
CACAO IN POLVERE	25g	
acqua	250g	
latte 3.5% m.g.	300g	
uova intere	300g	
burro 82% m.g.	300g	
lievito	80g	
sale fino	25g	

COPERTURA AL CARAMELLO 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.