



# MARITOZZO AL CARAMELLO CRUMBLE

chef Livello intermedio

## BASE MARITOZZO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

CACAO IN POLVERE

acqua

latte 3,5% m.g.

uova intere

burro 82% m.g.

lievito

sale fino

### PREPARAZIONE

2000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere  
25g aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto.

250g Si otterrà così una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

300g Mettere a "puntare" la massa in cella di lievitazione a 30°C ben coperta per 1  
300g ora.

300g Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C  
80g con umidità relativa del 70-80% per circa 2 ore.

25g Cuocere a 180-190°C per 13-15 minuti.

## COPERTURA AL CARAMELLO CRUMBLE

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**