

# MARITOZZO AL CARAMELLO CRUMBLE

#### **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

Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C

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

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**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE