



MARITOZZO AL CARMELLO CRUMBLE

👤 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 aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto.
- 25g
- 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 ora.
- 300g
- 300g Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C con umidità relativa del 70-80% per circa 2 ore.
- 80g Cuocere a 180-190°C per 13-15 minuti.
- 25g

COPERTURA AL CARMELLO 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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE