



FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CAMELLO

IMPASTO

INGREDIENTI

BONNY	g 1000
UOVA INTERE	g 1000
ACQUA	g 1000

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

RICOTTA FRESCA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
CUBETTI DI PERA CESARIN - FRUTTA IN SCIROPPO PERA SENZA POTASSIO SORBATO	g 100
BRANDY	g 10
TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.

PREPARAZIONE

mischiare tutti gli ingredienti insieme tranne il toffee d'ore camel
farcire con l'impasto di ricotta, e successivamente con il toffee d'ore camel

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
NOBEL LATTE - NOBEL CAMEL	

PREPARAZIONE

spolverare con happy cao e decorare con nobel camel



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE