



TORTELLI CON CREMA ALLA FRUTTA

DOLCI FRITTI RIPIENI DI CREMA ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY
UOVA INTERE
ACQUA
CANNELLA IN POLVERE

g 1000
g 1000
g 1000
g 20

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 DI CREMA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

TOP CREAM
SUCCO DI FRUTTA - GUSTI CONSIGLIATI: MELA, PERA, MIRTILLO, ANANAS, MELAGRANA

g 350
g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta il succo di frutta scelto e TOP CREAM fino all'ottenimento di una crema priva di grumi.
Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcirli con la crema ottenuta.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

PREPARAZIONE

Spolverare la superficie dei tortelli con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE HR



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE