



## 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

##### PREPARAZIONE

g 1000 Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti  
g 1000 o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.  
g 1000 Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta  
g 20 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

##### PREPARAZIONE

g 350 Miscelare con frusta il succo di frutta scelto e TOP CREAM fino all'ottenimento di una crema priva di  
g 1000 grumi.  
Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcirli con la crema ottenuta.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

##### PREPARAZIONE

Q.B. Spolverare la superficie dei tortelli con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE HR



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE