



## FRITTELLE DI CARNEVALE PISTACCHIO E FRUTTA

### 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

PANNA - A BOLLORE

g 150

ACQUA

g 40

LILLY NEUTRO

g 40

CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 250

PANNA - FREDDA

g 200

TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO

g 100

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Q.B.

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.  
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.  
Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.  
Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.  
Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.  
Q.B. aggiungere il tritato di pistacchio pralinato alla namelaka e inserirla nella frittella  
Q.B. farcire inoltre anche **o con fruttidor frutti di bosco o con frutta in crema mandarino**

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE

### PREPARAZIONE

Q.B. spolverare con biancaneve



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE