



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 SCIROPPPO 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