



MARITZZO AL CARMELLO CRUMBLE

BASE MARITZZO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

CACAO IN POLVERE

ACQUA

LATTE 3.5% M.G.

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G.

LIEVITO

SALE FINO

g 2000

g 25

g 250

g 300

g 300

g 300

g 80

g 25

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto.

Si otterrà così una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Mettere a "puntare" la massa in cella di lievitazione a 30°C ben coperta per 1 ora.

Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C con umidità relativa del 70-80% per circa 2 ore.

Cuocere a 180-190°C per 13-15 minuti.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PANNA STABILIZZATA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 80
ACQUA	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50

COPERTURA AL CAMELLO CRUMBLE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Q.B. Fondere a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i maritozzi come di consueto e farcirli prima con la farcitura al caramello e successivamente con della panna stabilizzata aiutandosi con una spatola per lisciarla bene.
Mettere in frigorifero o abbattitore positivo per 10-15 minuti fino a stabilizzazione della panna.
Ricoprire per metà con la copertura al caramel crumble fino a completa cristallizzazione.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE