

# MARITOZZO AL CARAMELLO CRUMBLE

## **BASE MARITOZZO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 2000	Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso
CACAO IN POLVERE	g 25	la fine dell'impasto.
ACQUA	g 250	Si otterrà così una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
LATTE 3.5% M.G.	g 300	Mettere a "puntare" la massa in cella di lievitazione a 30°C ben coperta per 1 ora.
UOVA INTERE	g 300	Suddividere in pezzi da 60 grammi, arrotolare e mettere a lievitare a 30°C con umidità relativa del 70-
BURRO 82% M.G.	g 300	80% per circa 2 ore.
LIEVITO	g 80	Cuocere a 180-190°C per 13-15 minuti.
SALE FINO	g 25	Cabbara a roo roo o par ro ro minati.

# FARCITURA AL CARAMELLO

## 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 CARAMELLO CRUMBLE**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 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

