



TORTELLI ARANCIA E CHIODI DI GAROFANO

TORTELLI ARANCIO E CHIODI DI GAROFANO

INGREDIENTI

BONNY
UOVA INTERE
ACQUA
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN
CHIODI DI GAROFANO

g 1000
g 1000
g 1000
g 320
g 20

PREPARAZIONE

- Scaldare l'acqua a 70/80° C, inserire i chiodi di garofano e lasciare a mollo per una notte coperto con pellicola.
- 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.

COMPOSIZIONE FINALE

- 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 6-7 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE