



TORTELLI AL CAMELLO SALATO

DOLCI FRITTI RIPIENI DI CREMA AL CAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY
UOVA INTERE
CANNELLA IN POLVERE
ACQUA

PREPARAZIONE

g 1000 Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti
g 1000 o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con
g 5 bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere
g 1000 per 5-6 minuti.

FARCITURA AL CAMELLO SALATO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcire con CHOCOCREAM
CAMEL FLEUR DE SEL.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

