

# FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARAMELLO

## **IMPASTO**

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

#### **FARCITURA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RICOTTA FRESCA	g 500	mischiare tutti gli ingredienti insieme tranne il toffee d'ore caramel
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50	farcire con l'impasto di ricotta, e successivamente con il toffee d'ore caramel
CUBETTI DI PERA CESARIN - FRUTTA IN SCIROPPO PERA SENZA POTASSIO SORBATO	g 100	
BRANDY	g 10	
TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.	

## DECORAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
НАРРУКАО	Q.B.	spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel
NOBEL LATTE - NOBEL CARAMEL		





# RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

