



MARITOZZO AL CARMELLO CRUMBLE

BASE MARITOZZO

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