



CHURROS & DULCE DE LECHE

DOLCE FRITTO TIPICO DELLA CULTURA SPAGNOLA ED ARGENTINA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL DULCE DE LECHE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

JOYPASTE DULCE DE LECHE

PREPARAZIONE

g 500

Miscelare l'acqua con JOYPASTE DULCE DE LECHE e LILLY NEUTRO.

g 100

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente, fino ad ottenere una struttura morbida.

g 100

Riempire gli stampi in silicone e congelare completamente.

g 30

Una volta congelata, rimuovere la mousse dagli stampi e conservare in congelatore ben conservata.

Scongelare la mousse in frigo qualche ora prima di essere utilizzata.

RICETTA IMPASTO CHURROS

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - (50-55°C)

JOYPASTE CANNELLA

g 1.000

Mescolare DELI CHOUX con acqua calda e JOYPASTE CANNELLA in planetaria, con foglia per 10-

g 1.300

15 minuti a media velocità e comunque, fino ad ottenere di un impasto liscio e privo di grumi.

g 30

Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti circa e con sac à poche, munito di bocchetta rigata ,

dressare la pasta su teglie con carta da forno e congelare.

SALSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere i churros dal congelatore, farli stemperare a temperatura ambiente ed ancora freddi friggerli in friggitrice con olio di arachide a 165-175 °C per alcuni minuti, fino a completa doratura.

Asciugare e rotolare in zucchero e cannella.

Servire i churros ancora tiepidi in un contenitore per fritti, accompagnati dalla mousse al dulce de leche e del JOYTOPPING CIOCCOLATO.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE