



TORTELLI AL CAMELLO SALATO

Dolci fritti ripieni di crema al caramello salato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY	g 1000
UOVA INTERE	g 1000
CANNELLA IN POLVERE	g 5
ACQUA	g 1000

PREPARAZIONE

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. 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 5-6 minuti.

FARCITURA AL CAMELLO SALATO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL	qb
-------------------------------	----

PREPARAZIONE

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

