

TORTELLI AL CARMELLO SALATO



irca

SINCE 1919

CHOCOCREAM
CARMEL FLEUR DE SEL



irca
SINCE 1919

BONNY
SEMILAVORATO
PER PRODOTTI FRITTI



INGREDIENTI

IMPASTO

BONNY 1kg
Uova (temperatura ambiente) 1kg
Acqua 1kg

FARCITURA AL CARMELLO SALATO

CHOCOCREAM q.b
CAMEL FLEUR DE SEL

1



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.

2



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.

3



Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di una sac à poche, farcire con CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL.