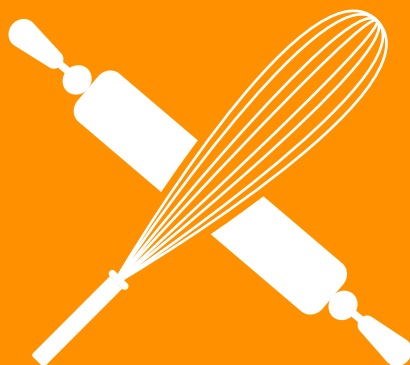




CARNEVALE



CASTAGNOLE



INGREDIENTI

Ricetta base

- Bonini's 1000 gr
- Acqua 1300 gr

Castagnole alle mele

- Ricetta base 2300 gr
- Mela a cubetti 300 gr
- Cannella in polvere q.b.

Castagnole all'uvetta

- Ricetta base 2300 gr
- Uvetta Sultanina 250 gr

Ingredienti Frittura e finitura

- Olio per friggere q.b.
- Zucchero q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastiamo tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti a media velocità, ottenendo un impasto liscio.

Copriamo e facciamo riposare 10 minuti.

Formiamo delle palline dressando con sac a poche su carta da forno o silpat (per staccare l'impasto, strusciamo la bocchetta sul foglio) e friggiamo in olio di girasole alto oleico a 170° circa 5-6 minuti (varia in base alla grandezza delle castagnole e alla friggitrice).

**Un altro metodo per formare le castagnole è quello un po' più classico con due cucchiaini (o cucchiaini) o con il porzionatore da gelato, che dovranno essere immersi nell'olio ad ogni castagnola formata.*

Scoliamo e facciamo raffreddare leggermente su carta assorbente, quindi le rotoliamo nello zucchero semolato e serviamo.

Note: Otteniamo un buono sviluppo del prodotto, una consistenza morbida e piacevole ed un buon sapore delicato.

Il prodotto ben si presta a personalizzazioni del bouquet aromatico, aggiungendo arancia, limone, vaniglia, cannella ecc... o aggiungendo liquori (la quantità dei liquori andrà sottratta dal totale dell'acqua).

FRITTELLE SALATE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Bonini's* 1000 gr
- *Brodo a temperatura ambiente* 1300 gr
- *Olio di semi* 200 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria con la spatola a media velocità tutti gli ingredienti per 2-3 minuti.

Formare con sac à poche o con dosatore per gelato.

Alla ricetta base si possono aggiungere 300 gr di: olive; noci; nocciole; prosciutto; formaggio duro; (o altri ingredienti a piacere) precedentemente sminuzzati da mescolare a bassa velocità brevemente a fine impasto.

Friggere a 175°C fino a completa doratura.

