

**A tutto
fritto!**



I DOLCI FRITTI, CHE PASSIONE!

Nella tradizione italiana sono tantissimi i prodotti dolci (e non solo) che vengono **fritti**.

Sono spesso prodotti legati a **ricette regionali** oppure tipici di particolari **festività**.

I Tortelli, le Zeppole di San Giuseppe, le Castagnole... sono solo alcune delle ricette che potrai trovare in questo esclusivo ricettario, nato per aiutarti a completare la tua offerta di prodotti finiti e sfruttare al massimo particolari momenti dell'anno, come ad esempio il **Carnevale**.

Scegli la soluzione più adatta alle tue esigenze!

Tegral Clara Super

Nata per le paste choux da forno, perfetta per i prodotti fritti non lievitati

Semplice da utilizzare e **versatile**, Tegral Clara Super ti permette di spaziare dal **bigné** alla **zeppola**, dall'**eclair** alle **castagnole**... fino anche a **prodotti salati!**

Garantisce elevato volume e forma omogenea senza spaccature, favorendo la formazione di una crosta sottile e un sufficiente spazio per il ripieno.



Confezione: Sacco 15 kg
Dosaggio: 100%
Conservazione: 8 mesi
(nel suo imballo originale)

Easy Snack CL

Ideale per i prodotti fritti lievitati

Easy Snack CL è la soluzione in polvere con **lievito madre** perfetta per la produzione di prodotti da forno, soffici, salati e dolci, tra cui anche quelli fritti. **Versatile** nell'utilizzo, è ideale per preparare tante sfiziose ricette per diverse occasioni: dalla colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo, fino alle ricorrenze speciali!



Confezione: Sacco 15 kg
Dosaggio: 50%
Conservazione: 9 mesi
(nel suo imballo originale)

PRIMA DI INIZIARE...I NOSTRI CONSIGLI!



Per ogni prodotto finito esistono trucchi e segreti per ottenere sempre il miglior risultato e trovare stimoli nuovi per la realizzazione di nuove creazioni.

I nostri **Technical Advisor** hanno raccolto per te i principali consigli e suggerimenti per poter realizzare prodotti fritti di qualità ed evitare spiacevoli inconvenienti legati a questo tipo di cottura.

PER NON CREARE FRITTI TROPPO UNTI:

- la temperatura ideale del grasso di frittura va dai 160°C ai 180°C (in base alla pezzatura).
- Impasti troppo liquidi assorbono molto olio.

PER EVITARE GUSTI SGRADIEVOLI:

- Non avvicinarti troppo al punto di fusione del grasso di frittura.

PER UN COLORE ANCORA PIÙ DORATO:

- Sostituisci fino al 100% dell'acqua della ricetta con latte!

PER EVITARE L'ECESSIVA PRODUZIONE DI SCHIUMA DURANTE LA FRITTURA:

- Cambia il grasso se è troppo vecchio
- L'impasto contiene troppa acqua

CASTAGNOLE

Composizione

- Impasto Choux
- Zucchero Semolato

Ingredienti

Impasto Choux

Tegral Clara Super **1000 g**

Acqua 400 g

Mimetic Incorporation **150 g**

Zucchero 60 g

Miele 60 g

Procedimento

Impasto Choux: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia, avendo cura di riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50°C. Formare delle palline dal diametro di 2 cm. Friggere in olio di semi girasole a 180°C. Passare nello zucchero semolato.



FRITTELLE DI MELE

Composizione

- Impasto Choux
- Decorazione

Ingredienti

Impasto Choux

Tegral Clara Super	1000 g
Farina 00	210 g
Acqua	1200 g
Olio di semi	150 g
Miele	150 g
Topfil Mela Italiana 90%	600 g
Uvetta sultanina	300 g

Decorazione

Passionata	400 g
Mela a bastoncini	q.b.
Zuccherini colorati	q.b.

Procedimento

Impasto Choux: Miscelare in planetaria attrezzata di foglia tutti gli ingredienti ad esclusione di Topfil Mela Italiana 90% e uvetta. Aggiungere l'acqua riscaldata fino ad una temperatura di 50°C e miscelare a bassa velocità per circa 30 secondi. Aggiungere infine Topfil Mela e uvetta. Dressare su carta forno dei bigné con diametro di 5 cm. Porre un secondo strato di carta forno e pressare con una teglia per creare le frittelle di uguale spessore. Friggere in olio di semi girasole a 180°C. Passare il prodotto su carta assorbente.

Decorazione: Decorare con Passionata montata, mela a bastoncini e zuccherini colorati

Lo sapevi che: Una divertente e gustosa alternativa è quella di proporre questa ricetta in formato... stick! Segui il medesimo procedimento ma frulla Topfil Mela Italiana 90% e l'uvetta prima di aggiungerli all'impasto. Dressalo direttamente nella friggitrice con una sac-à-poche a bocchetta liscia da 6mm, facendo un movimento continuo e circolare. Appena cotti poni gli stick all'interno di una confezione apposita e falli gustare ai tuoi clienti.



TORTELLI DELIZIA

Composizione

- Impasto Choux
- Farcitura

Ingredienti

Impasto Choux

Tegral Clara Super **1000 g**

Acqua 1350 g

Olio di semi 150 g

Miele 150 g

Farcitura

Cremyvit 4x4 **200 g**

Acqua 500 g

Procedimento

Impasto Choux: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia avendo cura di riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50°C. Con una sac-à-poche a bocchetta liscia da 14 mm creare dei piccoli bigné su carta forno. Friggere in olio di semi di girasole a 180°C. Passare il prodotto su carta assorbente e successivamente nello zucchero a velo.

Farcitura: In planetaria attrezzata di frusta miscelare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 3 minuti. Prima di farcire, porre in frigorifero per 1 ora e successivamente miscelare nuovamente per ottenere una struttura liscia e setosa e farcire.

Lo sapevi che: Puoi farcire i tortelli a piacere, utilizzando le golosissime creme della gamma Cremfil Ultim, Cremfil Silk o Farciture frutta Vivafil. Inoltre puoi utilizzare dello zucchero colorato o aromatizzato per caratterizzare e differenziare il prodotto.



ZEPPOLE DI S.GIUSEPPE

Composizione

- Impasto Choux
- Farcitura

Ingredienti

Impasto Choux

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua	1000 g
Latte	400 g
Olio di semi	200 g
Zucchero	80 g

Farcitura

Cremyvit 4x4	200 g
Acqua	500 g
Zucchero a velo	q.b.

Suggerimento: Puoi utilizzare la ricetta delle zeppole fritte per proporre una zepbola salata da servire con salumi e stracchino per degli aperitivi!

Puoi creare gustose varianti con le creme della gamma Cremfil Ultim, Cremfil Silk o Farciture frutta Vivafil.

Procedimento

Impasto Choux: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata di foglia avendo cura di riscaldare l'acqua e il latte fino ad una temperatura di 50°C. Con l'apposita sac-à-poche a bocchetta riccia creare le forme delle zeppole su carta forno. Friggere in olio di semi girasole a 180°C. Far asciugare il prodotto su carta assorbente.

Farcitura: In planetaria attrezzata di frusta miscelare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 3 minuti. Porre in frigorifero per 1 ora e miscelare nuovamente per ottenere una struttura liscia e setosa. Dressare sulla zepbola decorata con zucchero a velo. Porre un'amarena decorativa.

Lo sapevi che: Nella ricetta originale, prima della frittura, le zeppole vengono poste in forno per 5 minuti a "fare la pelle" e mantenere ancora meglio la forma durante la fase di frittura. Crema e amarena sono la farcitura "classica" ma le si possono trovare in mille varianti tutte gustose e da provare!



CROCCHETTE CACIO & PEPE

Composizione

- Impasto
- Guarnizione: Pangrattato, Pepe

Ingredienti

Impasto

Tegral Clara Super	1000 g
Farina 00	240 g
Acqua	1000 g
Mimetic Incorporation	150 g
Pecorino Romano	300 g
Pepe nero macinato	15 g
Pangrattato	q.b.

Procedimento

Impasto: Miscelare in planetaria attrezzata di foglia Tegral Clara Super, farina, Mimetic Incorporation e acqua riscaldata fino ad una temperatura di 50°C, per 4 minuti circa. Aggiungere il pecorino ed il pepe. Miscelare per 20 secondi a bassa velocità. Con una sac-à-poche a bocchetta liscia applicare delle strisce su una teglia con carta forno nella quale avremo messo il pangrattato. Arrotolare delicatamente per far aderire all'impasto. Porre in abbattitore. Una volta raffreddati, tagliare delle crocchette di 3 cm di lunghezza. Friggere in olio di semi girasole a 180°C.

Lo sapevi che: Le versioni salate che puoi ottenere con Tegral Clara Super sono infinite! Sbizzarrisciti con gli abbinamenti mantenendo invariata la % degli ingredienti.

Per una versione light: È possibile aggiungere 200 g di pasta choux ogni 500 g di patate lesse e schiacciate, per ottenere delle crocchette leggere da poter friggere.



BOMBOLONI FRITTI

Composizione

- Impasto
- Farcitura / Decorazione

Ingredienti

Impasto

Farina 260 W	500 g
Acqua	350 g
Uova	180 g
Sale	15 g
Zucchero	150 g
Mimetic Incorporation	150 g
Easy Snack CL	500 g
O-Tentic Mediterraneo	50 g

Farcitura

Cremfil Ultim Pistacchio	q.b.
Cremfil Ultim Cacao&Nocciola	q.b.

Procedimento

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità ad una temperatura di impasto di 26°C.

Far lievitare 2 minuti a temperatura ambiente.

Formare delle palline da 60 g (o stendere l'impasto e coppare con coppapasta).

Far lievitare 90 minuti a 28°C, 75% U.R.

Lasciar riposare a Temperatura ambiente per 20 minuti per far sì che si crei la pelle in superficie.

Friggere a 180°C, 3 minuti per lato.

Farcitura: Una volta raffreddati, farcire i bomboloni dall'alto con Cremfil Ultim, nelle due varianti di gusto: Cacao&Nocciola e Pistacchio.



CIAMBELLE FRITTE E GLASSATE

Composizione

- Impasto
- Glassatura

Ingredienti

Impasto

Farina 260 W	500 g
Acqua	250 g
Sale	18 g
Latte	250 g
Uova	100 g
Zucchero	80 g
Miele	20 g
Mimetic Incorporation	75 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Easy Snack CL	500 g
Rum 70%	10 g

Glassatura e decorazione

Belcolade Lait Selection CT	q.b.
Cremfil Ultim Cacao&Nocciola o Pistacchio	q.b.

Procedimento

Impasto: Impastare 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità ad una temperatura di impasto di 25°C. Far lievitare 2 minuti a temperatura ambiente. Dare una prima formatura (90 g) con pirlaggio tenace. Far lievitare 30 minuti a temperatura ambiente coperto con nylon. Bucare al centro ed allargare con le dita. Far lievitare 60 minuti a 28°C, 60% U.R. Lasciare a temperatura ambiente per 30 minuti per far sì che si crei la pelle in superficie. Friggere a 180°C, 3 minuti per lato.

Glassatura e decorazione: Una volta raffreddate, glassare le ciambelle solo per la prima metà superiore con Cioccolato Belcolade Lait Selection CT e decorarle con Cremfil Ultim Cacao&Nocciola.

Suggerimento: In alternativa alla glassatura, si consiglia di cospargere le ciambelle fritte nello zucchero semolato grosso per poi procedere con la decorazione.

Lo sapevi che: Partendo da questa ricetta è possibile realizzare anche la classica graffa: basta aggiungere il 30% di patate lesse sul peso della farina ed abbassare del 15/20% la quantità di latte indicata in ricetta.





Castagnole



Crocchette Cacio & Pepe





Tortelli Delizia



Frittelle di Mele



Zeppole di S. Giuseppe



Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

 www.puratos.it  Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia