

SUPERKOMPLET - Maritozzi arcobaleno

SUPERKOMPLET	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di Birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.890 g

Farcitura al gusto mirtillo

KIDDY COVER VIOLA	1.000 g
Panna fresca	3.000 g
Totale Farcitura al gusto mirtillo	4.000 g

Lavorazione: MARITOTZI

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro. Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 70 g circa, formare.

Lievitazione: 120 minuti ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

Cottura: forno rotor 180°C per 13 min. circa - statico 190°C

FARCITURA (da preparare il giorno prima!):

Sciogliere KIDDY COVER VIOLA (gusto mirtillo). Separatamente, scaldare la panna. Unire e mescolare assieme.



Lasciar riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Farcire i maritozzi, decorando con mirtilli freschi.

In sostituzione a KIDDY COVER VIOLA è possibile utilizzare tutti gli altri gusti / colori in abbinamento a frutta fresca, secondo la fantasia personale di ciascuno, per una vetrina "arcobaleno" fresca ed invitante!

Nota: i quantitativi ricetta dei maritozzi non corrispondono ai quantitativi ricetta della farcitura, calcolo automatico non utilizzabile.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com