



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	q.b.

Modalità d'impiego:

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: Statico 190°C per 13 min. ca. Rotor 180°C

Farcire i maritozzi con **Farcitura Kiddy Cover*** e decorare con frutta fresca.

***Farcitura Kiddy Cover** - Da preparare il giorno prima dell'utilizzo:

KIDDY COVER	1.000 g
Panna fresca	3.000 g

Modalità d'impiego: sciogliere KIDDY COVER (gusto a piacere).

Separatamente, scaldare la panna. Unire e mescolare assieme. Lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!