

MARITOZZI AL TIRAMISÙ



Maritozzi

- 900 g **READY CROI**
- 100 g farina Manitoba
- 30 g miele
- 100 g margarina/burro
- 70 g uova intere
- 20/25 g lievito di birra
- 300/350 g acqua
- 50 g pasta arancia candita/aroma arancia

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Spezzare della dimensione desiderata, fare riposare sul banco per 30 minuti, ruotare la seconda volta e sistemare su teglie. Fare lievitare circa 2 ore e mezzo, infornare 185-190°C per 10/12 minuti.

Farcitura

Stendere uno strato di **KRANFIL'S MOCCA**, poi procedere con il cremoso al Mascarpone (vedi sotto) da dressare con sac à poche sullo strato di Kranfil's.

CREMOSO AL MASCARPONE

Composto 1

- 200 g panna
- 90 g latte
- 140 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Portare a bollire e versare sul composto 2. Emulsionare.

Composto 2

- 700 g panna fredda
- 50 g **PASTA MASCARPONE** (in alternativa **PASTA TIRAMISÙ**)
- 350 g cioccolato bianco (**SCHOK WEISS CHIPS LUBECA**)

Farcire i Maritozzi con il Cremoso e ultimare con uno strato di panna. Decorare con una pipetta di caffè e una spolverata di cacao e zucchero a velo, a piacere.