



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002478 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 13:10

da ENZO BASTELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cioccomello

Un goloso ripieno dessert con impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore di lievitazione. Una farcitura a base di ricotta al miele di Caiazzo, cioccolato fondente e mandorle e per completare decorare con zephyr caramel, granella di pistacchi e granelli di sale integrale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto pizza 260 g

Composto da:

100% farina tipo 1

66% acqua

2,7 % sale

0,3% lievito.

Farcitura

Cioccolato fondente 50 g

Mandorle 30 g

Ricotta al miele 100 g

Zephyr caramel 50 g

Pistacchi 30 g

Sale un pizzico

Preparazione

Impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1, 48 ore di lievitazione. Stendiamo il panetto e lo farciamo all'interno con ricotta al miele di Caiazzo, cioccolato fondente e mandorle. Una volta pronto lo completiamo con zephyr caramel, granella di pistacchi e granelli di sale integrale.