

# BRAUN's Quarkbällchen





## Castagnole

### Ricetta base:

g. 1000 **BRAUN's Quarkbällchen**

g. 1300 acqua a temperatura ambiente

### Procedimento:

Impastare in planetaria con frusta a farfalla per 2/3 minuti a media velocità fino a che l'impasto diviene liscio. Lasciare riposare per circa 10 minuti. Con un porzionatore di gelato colare nell'olio, girare di frequente durante la frittura. Friggere nell'olio a circa 165/175° C per circa 10 minuti. Dopo la cottura ancora calde girare nello zucchero. Se desiderato farcire le castagnole con crema pasticcera fresca.

N.B. consigliamo di aromatizzare l'impasto con ca. 10 g. di Cresco aroma limone, arancio o vaniglia.

## Ciambelle di mele

### Ingredienti:

g 1500 Impasto base

g. 400 **Fruttifine mela**

g. 10 **Cresco aroma limone**

### Procedimento:

Mescolare il Fruttifine mela all'impasto base riposato, colare nell'olio con il porzionatore per ciambelle o da gelato, girare di frequente durante la frittura.

Friggere nell'olio a circa 165/175° C per circa 8 minuti. Dopo la cottura ancora calde girare le ciambelle/frittelle nello zucchero semolato.



## Castagnole salate

### Ingredienti:

g. 1500 Impasto base

g. 400 cubetti di pancetta

q.b. peperoncino/pepe oppure g. 150 cipolle prefritte

### Procedimento:

Mescolare la pancetta, le spezie o le cipolle nell'impasto base riposato, colare nell'olio con il porzionatore da gelato o un cucchiaio, girare di frequente durante la frittura. Friggere nell'olio a circa 165/175° C per circa 10 minuti.