

S p r i t z q u i c k





Ricetta base per frittelle e frittelle farcite

Ingredienti:
g. 1000 **Spritzquick**
g. 2000 acqua ca. 20°C

Ricetta base per colatrici automatiche:
g. 1000 **Spritzquick**
g. 2200 acqua 20°C

Procedimento:
Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti.

Farcire a piacere.

Zeppole

Ingredienti:
g. 1000 **Spritzquick**
g. 2000 acqua ca. 20°C

Procedimento:
Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Colare con bocchetta a stella n° 7 un doppio anello o bocchetta n° 10 un solo anello su una teglia o una griglia o carta oleata. Friggere a 170-180°C per ca. 7 minuti. Cuocere le zeppole per 2 minuti col coperchio, ogni lato viene cotto 2 volte. Dopo la cottura glassare con ghiaccia di zucchero oppure decorare con uno spuntone di crema pasticcera e amarena. Questa massa si presta molto bene anche per le macchine automatiche.

Frittelle allo zabaione

Ingredienti:
g. 500 **Spritzquick**
g. 1000 acqua ca. 20°C

Crema allo zabaione:
gr. 300 **KLK, crema istantanea**
gr. 1000 acqua o latte magro
gr. 130 **Zabaione Cresco**

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla.

Procedimento:
Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Con bocchetta n° 7 liscia colare la massa su carta oleata o sul bordo della friggitrice tagliare con il coltello. Friggere a 170-180°C per ca. 7 minuti. Cuocere per 2 minuti col coperchio. Lasciare raffreddare e farcire con crema zabaione.

Frittelle di crema e mele

Ingredienti:
g. 1000 **Spritzquick**
g. 1700 acqua 20°C

Crema e mele
g. 500 **Fruttifine Mela Plus**
g. 750 acqua o latte
g. 300 **Crem**

Procedimento:
Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Preparare la crema mescolando l'acqua o il latte e il Crem. Unire il Fruttifine Mela Plus alla crema e mescolarlo a mano con l'impasto base di Spritzquick e acqua. Colare la massa nell'olio a 180° C con l'aiuto di un porzionatore per gelato o un cucchiaino. Cuocere per c.a. 8/10 minuti. Zuccherare con zucchero semolato vanigliato.

Frittelle al riso

Ingredienti:
g. 1000 **Spritzquick**
g. 2000 acqua ca. 20°C

g. 1500 riso cotto nel latte
gr. 15 **Cresco aroma arancio**

Procedimento:
Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Aggiungere il riso cotto. Colare la massa nell'olio a 180° C con l'aiuto di un porzionatore per gelato o un cucchiaino. Cuocere per c.a. 8/10 minuti. Zuccherare con zucchero semolato vanigliato.

Lo sapevate che..

Zeppole:

Con il nome di zeppola (chiamata 'a zeppola o zéppelle) si indica un dolce tipico della tradizione pasticceria italiana che è preparato con modalità leggermente diverse nelle varie regioni. In Italia meridionale è un dolce tipico della festa di San Giuseppe ed è perciò detta zeppola di San Giuseppe, in altre zone è invece un dolce carnevalesco. La prima ricetta scritta risale al 1837, nel trattato di cucina napoletana di Ippolito Cavalcanti. Le zeppole hanno forma circolare con un foro centrale dal diametro di 2 cm circa e sono guarnite ricoprendole di crema pasticciera con sopra delle amarene sciroppate. Ultimamente si trovano zeppole ripiene di crema gianduia e panna. Infine questo dolce viene sottoposta ad una spolverata di zucchero a velo.

Frittelle:

Le frittelle sono vivande fritte di forma solitamente tondeggianti. Possono essere sia dolci che salate. A piacere, è possibile aggiungere ingredienti ulteriori per dare luogo a frittelle di riso o frittelle di mele. Si possono anche gustare farcite di crema pasticciera. Questo piatto, anticamente diffuso in gran parte del Mediterraneo, si dice che fosse conosciuto ai tempi dell'Antica Roma, e probabilmente ancor prima di essa. Infatti gli antichi romani chiamavano questi dolci "frictilia". In seguito il piatto ebbe nuovo sviluppo in terra spagnola per poi diffondersi ovunque. In Italia svariate regioni lo annoverano tra i propri piatti tipici o a marchio P.A.T. o Dop e ognuno dà a questa pietanza un diverso nominativo. Consumate abitualmente o durante le festività, le frittelle vengono mangiate in molti paesi del mondo.