



© Ferrero, 2018

CHURRO INTRECCIATI CON NUTELLA® E FRAGOLE

Altro | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

1 kg di impasto (30 porzioni da 2 anelli a porzione);
1 porzione = 2 anelli

INGREDIENTI

- Acqua 150 g
- Latte 150 g
- Zucchero semolato 6 g
- Burro 150 g (a cubetti)
- Sale 3 g
- Farina per tutti gli usi 195 g
- Uova 345 g
- Olio (per friggere)
- Nutella® 450 g (per intingere)
- 20 fragole fresche

ATTREZZATURA

- Pentola di medie dimensioni
- Mestolo termoresistente

- Planetaria con frusta piatta
- Sac à poche e punta piatta da 2 cm
- Spatola
- Spelucchino
- Teglia
- Carta da forno
- Pentola di grandi dimensioni
- Schiumarola

di Dominique Ansel, Miglior Pasticciere del Mondo 2017

PREPARAZIONE

Porre una pentola di medie dimensioni sul fuoco a fiamma media, unire acqua, latte, burro, sale e portare a bollore finché il burro non è completamente sciolto.

Senza spegnere il fuoco, aggiungere la farina e mescolare con forza usando il mestolo termoresistente, finché la farina non è completamente incorporata.

Proseguire con la cottura dell'impasto, mescolando continuamente con il mestolo termoresistente per addensare leggermente. Quando si forma una pellicola sottile sul fondo della pentola, significa che il composto si è addensato.

Estrarre l'impasto dalla pentola e trasferirlo nella planetaria dotata di frusta piatta. Mescolare leggermente a velocità media per consentire il rilascio del vapore e un leggero raffreddamento.

Aggiungere gradualmente le uova fino a incorporarle completamente. La pastella risulterà densa e fluida, ma comunque liquida. Sollevando la frusta, l'impasto deve creare piccoli fili che rimangono per qualche secondo sulla pastella, per poi venire assorbiti. Questa è la consistenza giusta.

Con la spatola, trasferire una parte di pastella in un sac à poche dotato di una punta piatta da 2 cm.

Sulla teglia rivestita di carta forno, disegnare con una matita o un pennarello cerchi di 7 cm di diametro. Girare la carta forno in modo che l'inchiostro non entri in contatto con la pastella.

Con il sac à poche, creare cerchi di pastella di forma uguale.

Trasferire la teglia nel congelatore e lasciare congelare fino a ottenere un composto solido: possono essere necessarie anche diverse ore.

Quando il composto si è solidificato, tagliare una piccola sezione di 3 cm di un anello ogni tre. Infilare l'anello così ricavato in altri due anelli.

Usare la pastella rimasta come "colla" per sigillare la parte tagliata. Rendere l'insieme liscio rimuovendo eventuali giunture.

Ricollocare gli anelli intrecciati nel congelatore e lasciar congelare finché non sono solidi.

In una pentola di grandi dimensioni, versare una quantità di olio sufficiente a coprire i tre anelli e riscaldare fino a raggiungere i 180 °C. Estrarre gli anelli dal congelatore e immergerli con delicatezza nell'olio fino alla loro doratura (6-8 minuti). Girarli delicatamente con la schiumarola e, successivamente, estrarli e appoggiarli su carta assorbente per asciugarli.

Quando sono ancora caldi, cospargerli con un leggerissimo velo di zucchero semolato.

Portarli in tavola con Nutella® per intingerli.

Aggiungere fragole mature e servire caldi.