

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF LORIS OSS EMER

"Non c'è Carnevale senza fritto!"

CRAPFEN

INGREDIENTI

FARINA FORTE 500 G

ACQUA 125 G

UOVA INTERE 100 G

ZUCCHERO 80 G

BURRO 75 G

LIEVITO COMPRESSO 20 G

SALE 7 G

VANIGLIA IN BACCHE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

ZUCCHERO A VELO

BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA



Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciare puntare 1 ora circa (inizio di lievitazione allo scopo di far prendere forza all'impasto e far rilassare le proteine) e poi mettere in frigo a 4°C per una notte.

Togliere la pasta dal frigo, formare delle palline da 50 g e far lievitare a 28°C con umidità del 80% per circa 80/90 minuti.

Friggere a 160/170°C fino a doratura.

Lasciare raffreddare quindi farcire a scelta e cospargere con zucchero a velo.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF LORIS OSS EMER

"Non c'è Carnevale senza fritto!"

CROSTOLI

INGREDIENTI

FARINA FORTE 500 G

UOVA INTERE 160 G

ZUCCHERO 70 G

BURRO 60 G

LATTE 40 G

GRAPPA 30 G

UN PIZZICO DI SALE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

ZUCCHERO A VELO



Impastare la farina con il burro morbido, le uova, lo zucchero, il latte, il liquore ed il sale.

Quando l'impasto sarà liscio, formare una palla e coprirlo con della pellicola.

Lasciare riposare l'impasto minimo 1 ora.

Stendere la pasta dello spessore di 1 mm, con la rotella tagliapasta rigata formare a scelta strisce o rettangoli, si consiglia di incidere con la rotella la parte centrale di ogni crostolo per evitare che si formino grosse bolle.

Preparare la friggitrice con olio d'arachidi a 180°C.

Immergere i crostoli badando che non prendano troppo colore.

Girare sul lato opposto ed ultimare la cottura.

Scolarli dall'olio con l'aiuto di un ragno e disporli su carta assorbente.

Una volta freddi servire spolverandoli con zucchero a velo.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF LORIS OSS EMER

"Non c'è Carnevale senza fritto!"

ZEPPOLE CON CREMA CHANTILLY AL VINO SANTO

INGREDIENTI

ACQUA 300 G
UOVA 300 G
FARINA DEBOLE SETACCIATA 200 G
BURRO 100 G
ZUCCHERO 5 G
PIZZICO DI SALE
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI
PANNA MONTATA 500 G
VINO SANTO 250 G
ZUCCHERO 70 G
TUORLI 60 G
MAIZENA 20 G



ZEPPOLE

Far bollire l'acqua con il burro a pezzi, lo zucchero ed il sale.

Unire la farina e rimettere sul fuoco per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

Trasferire il composto ottenuto in planetaria e mentre è ancora caldo aggiungere le uova (una che non veda l'altra).

Con il *sac a poche* creare delle forme a ciambella su quadratini di carta da forno.

Immergere in olio a 170°C, fino a doratura quindi disporli su carta assorbente.

CREMA CHANTILLY AL VINO SANTO

Miscelare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la maizena e incorporare il vino bollente.

Rimettere sul fuoco il composto fino a raggiungere 83°C.

Lasciare raffreddare ed aggiungere la panna montata.

Guarnire a piacere le zeppole con la crema chantilly al Vino Santo.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

"Non c'è Carnevale senza fritto!"

I VINI ABBINATI NELLA DEGUSTAZIONE FINALE

