

## **CROSTOLI AL TRIPLUM ORANGE** **di Alessandro Giudici**

### Ingredienti

Burro Noisette artigianale	81 g	6,49 %
Zucchero a velo di canna	81 g	6,49 %
Uova	254 g	20,35 %
Triplum Orange 70° vol	57 g	4,55 %
Fior di sale Pirano	5 g	0,43 %
Buccia d'arancio Navel	11 g	0,87 %
<b>Farina Dolci Fritti 807</b>	<b>703 g</b>	<b>56,28 %</b>
Amido di mais	54 g	4,33 %
Baking powder	3 g	0,22 %
<b>Totale</b>	<b>1.250 g</b>	<b>100 %</b>

### Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero a velo, aggiungere gli aromi, le uova e la farina, gli amidi e il lievito per dolci; aggiungere successivamente il doppio distillato di agrumi Triplum Orange 70°vol. Laminare più volte piegando a 3, mettere a riposare; l'indomani tirare alla sfogliatrice in base allo spessore desiderato, quindi friggere.

