

## POPTOZ – MARITONZO AL POPCORN



### MARITONZO

900 g **READY CROI**  
 100 g farina Manitoba  
 30 g miele  
 100 g margarina/burro  
 70 g uova intere  
 20/25 g lievito di birra  
 300/350 g acqua

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Spezzare della dimensione desiderata, fare riposare sul banco per 30 minuti, ruotare la seconda volta e sistemare su teglie. Fare lievitare circa 2 ore e mezzo, infornare 185-190°C per 10/12 minuti.

### FARCITURA AL POPCORN

1000 g panna montata  
 100 g **PASTA POPCORN**  
 Q.b. **VARIEGÒ CARAMEL SALÉ**

Incorporare delicatamente Pasta Popcorn e Variegò Caramel Salé alla panna montata. Con il composto ottenuto, farcire il maritozzo con sac à poche.

### GLASSA

Q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

### DECORAZIONE

Q.b. **POPCORN AL CARMELLO**