

# FRIBOL

PASTELES FRIBOL

Mezcla completa lista para usar para preparar krapfens fritos, krapfens al horno y berlinesas. La cuidadosa selección y el equilibrio de los ingredientes garantizan la obtención de productos finales de máxima calidad, con un sabor excelente, porosidad uniforme, estructura elástica, gran volumen, frescura duradera y una superficie lisa que reduce la absorción de aceite.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070096

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Huevos



Leche



Frutos



Senape

## INFO

### Descripción

preparado para la producción de KRAPFENS, KRAPFENS ALHORNO, DULCES RELLENOS FRITOS, DÓNUTS.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

## Directions for use

KRAPFENS

FRIBOL\_\_\_\_\_ 1000 g

agua a 22-24°C\_\_\_\_\_ 200 g

huevos enteros\_\_\_\_\_ 200 g

levadura de cerveza\_\_\_\_\_ 50 g

AMASADO: mezclar hasta obtener una masa lisa y aterciopelada, enrollar y dejar reposar durante 10-15 minutos a temperatura ambiente (20-24 °C).

PROCEDIMIENTO: dividir la masa en trozos de 40-50 g, enrollarlos y ponerlos a leudar en la cámara a 28-30 °C durante 60-80 minutos con humedad relativa de aproximadamente el 70 %.

COCCIÓN: freír en aceite a 180-190 °C. Rodar los KRAPFENS en el azúcar granulado inmediatamente después de la cocción y luego espolvorearlos con BIANCANEVE HR.

ADVERTENCIAS:

las temperaturas y los tiempos indicados pueden modificarse a juicio del operador para adaptarlos a las condiciones ambientales particulares; en el caso de masas con más de 5 kg de FRIBOL, se sugiere reducir la cantidad de levadura. El producto ya cocinado se puede ultracongelar y conservar durante varios días; para la descongelación es necesario dejar los dulces a temperatura ambiente durante 60-70 minutos, o bien colocarlos en la cámara a 35-40 °C durante unos 45 minutos.

Se pueden solicitar otras recetas de aplicación al distribuidor de la zona o consultarlas en el sitio web [www.irca.net](http://www.irca.net).



Extraordinary  
made simple.