

CIAMBELLA DI HALLOWEEN

☐ Livello intermedio

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

IMPASTO CIAMBELLE

INGREDIENTI

FRIBOL

acqua - 20-24°c

uova

lievito

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

200g Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-

200g 24°C).

50g Stendere l'impasto e dare una piega semplice.

Far riposare l'impasto per 5 minuti e successivamente stenderlo a uno spessore di 1,5cm

Tagliare a forma di ciambella da 9cm di diametro e far lievitare 50 min a 28°C con umidità al 70%.

Composizione finale

Friggere le ciambelle a 180°C fino a completa cottura.

Scolare e lasciar raffreddare.

Glassare la superficie con CHOCOSMART e ricoprire con HALLOWEEN CONFETTI DOBLA.

Lasciar solidificare la copertura e farcire con la confettura di lamponi.