



CIAMBELLA DI HALLOWEEN

🏠 Livello intermedio

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

IMPASTO CIAMBELLE

FRIBOL

acqua - 20-24°C

uova

lievito

1000g

200g

200g

50g

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

Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.