



DONUTS ALBICOCCA

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO

FRIBOL

farina di grano tenero "00"
acqua - 20-24°C
uova intere
lievito

1.500g

500g

500g

400g

60-80g

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).

Tirare la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri. Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle.

Porre a lievitare a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C.

GLASSATURA

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE -

45-50°C

qb

Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.

FARCITURA

Frutta in crema Cesarin - Albicocca

qb

Farcire con Frutta in crema albicocca

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.