

DONUTS ALBICOCCA

Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL

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

PREPARAZIONE

1.500g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

500g Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-

500g 24°C).

400q Tirare la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.

60-80g 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

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 45-50°C

PREPARAZIONE

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

FARCITURA

INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Albicocca

PREPARAZIONE

Farcire con Frutta in crema albicocca