

DONUTS ALBICOCCA

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO

FRIBOL	1.500g	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.
farina di grano tenero "00"	500g	
acqua - 20-24°C	500g	
uova intere	400g	
lievito	60-80g	

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.