



KRAPFEN 50% (FRIBOL)

🏠 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

PROCEDIMENTO

FRIBOL

farina "forte"

lievito compresso

burro 82% m.g. - morbido

sale fino

zucchero semolato

uova intere

acqua

5.000g

5.000g

300-400g

400g

50g

300g

2.000g

2.500-3.000g

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).

COMPOSIZIONE FINALE

Suddividere la pasta in pezzi da 50g ed arrotolarli.

Mettere in cella a 30-32°C per 60-70 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura, poi spolverarli con BIANCANEVE PLUS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.