

DONUTS ALBICOCCA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRIBOL	g 1.500	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
FARINA DI GRANO TENERO "00"	g 500	Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
ACQUA - 20-24°C	g 500	Tirare la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.
UOVA INTERE	g 400	Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm
LIEVITO	g 60-80	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		PREPARAZIONE
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 45-50°C	Q.B.	Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.

FARCITURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA	Q.B.	Farcire con Frutta in crema albicocca



I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A seconda della farcitura si può cambiare il COVERDECOR con un altro di quelli presenti a catalogo.

