DONUTS

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL	g 1.000
ACQUA - 20-24°C	g 200
UOVA INTERE	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 50

PREPARAZIONE

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).

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE - 45-50°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati formando una piaga a 3.

Lasciare riposare per 5 minuti.

Tirare infine 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.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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