



DONUTS ALBICOCCA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL

FARINA DI GRANO TENERO "00"

ACQUA - 20-24°C

UOVA INTERE

LIEVITO

g 1.500

g 500

g 500

g 400

g 60-80

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).

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.

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 45-50°C

PREPARAZIONE

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

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA

PREPARAZIONE

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.