



## CIAMBELLA DI HALLOWEEN

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CIAMBELLE

#### INGREDIENTI

FRIBOL

g 1000

ACQUA - 20-24°C

g 200

UOVA

g 200

LIEVITO

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).

Stendere l'impasto e dare una piega semplice.

Far riposare l'impasto per 5 minuti e successivamente stenderlo a uno spessore di 1,5cm

Tagliare a forma di ciambella da 9cm di diametro e far lievitare 50 min a 28°C con umidità al 70%.

### GLASSA

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C

Q.B.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Friggere le ciambelle a 180°C fino a completa cottura.

Scolare e lasciar raffreddare.

Glassare la superficie con CHOCOSMART e ricoprire con HALLOWEEN CONFETTI DOBLA.

Lasciar solidificare la copertura e farcire con la confettura di lamponi.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE