CIAMBELLE (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CIAMBELLE

INGREDIENTI

KRAPFEN NUCLEO	g 500
FARINA 00	g 3500
ACQUA - A 22°C	g 940-1000
UOVA	g 800
LIEVITO COMPRESSO	g 100-140
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	Kg 290
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70

PREPARAZIONE

Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, fino a completo assorbimento.
Successivamente inserire il burro in piu riprese e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti.
Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un coppapasta liscio del diametro di 9 centimetri e praticare al centro un foro di 4 centimetri, dando così la caratteristica forma a ciambella.
Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
COVERDECOR DARK CHOCOLATE - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Lasciare raffreddare e spolverare le ciambelle con BIANCANEVE PLUS o altrimenti, per dare piu colore e gusto, glassare la superficie con il COVERDECOR DARK (o altro gusto) scaldato a 50°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.