



CROIDONUTS AL BURRO

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROIDONUTS

INGREDIENTI

CROIDONUT	g 1000
ACQUA - (5-10°C)	g 420-430
LIEVITO COMPRESSO	g 15-20

PREPARAZIONE

Impastare CROIDONUT, acqua e lievito per 5-6 minuti, fino ad ottenere una struttura della pasta non completamente liscia.
Porre in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

CREMA PER FARCITURA

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 400
ACQUA	g 800
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Versare TOP CREAM nella miscela di acqua e panna ed immediatamente miscelare energicamente con la frusta.
Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PLATTE

g 250

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 3 pieghe a 3, lasciando riposare l'impasto per 10-15 minuti tra una piega e l'altra.

Dopo l'ultima piega far riposare in frigo per altri 10-15 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

FONDANT SOFT

Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.

CANNELLA IN POLVERE FINE

Q.B.

OLIO PER FRITTURA

INGREDIENTI

FRITTOIL

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare infine la pasta allo spessore di 12-15 mm, quindi tagliarla in dischi del diametro di 9-10 cm.

Tagliare al centro un disco più piccolo, avente 3.5-4 cm di diametro, formando così delle ciambelle.

Mettere in cella di lievitazione per circa 2 ore alla temperatura di 25-26°C e con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere i croidonuts in olio (FRITTOIL) a 180-190°C per circa 1 minuto per ogni lato.

Tagliare i croidonuts in due o tre strati e farcirli con la crema realizzata precedentemente.

Rotolare i dolci nello zucchero semolato, leggermente aromatizzato alla cannella.

Infine decorare la superficie con FONDANT SOFT o CHOCOSMART o come la vostra fantasia vi suggerisce.

Per gustarli al meglio, vi consigliamo di consumare i croidonuts ancora leggermente caldi.

N.B. - i migliori risultati si ottengono cuocendo i Croidonuts prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per dare più fantasia ai croidonuts si suggerisce di glassarli con i COVERDECOR.