



CROIDONUTS RICETTA RICCA

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROIDONUT

INGREDIENTI

CROIDONUT
ACQUA - A 5-10°C
OLIO
UOVA INTERE
LIEVITO
MARBUR PLATTE

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare CROIDONUT, acqua, uova, olio e lievito per 5-6 minuti fino ad ottenere
g 300 una struttura della pasta non completamente liscia.
g 50 Porre in frigorifero a 5°C per 2 ore.
g 150 Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in
g 15-20 modo da avvolgerla completamente.
g 250 Spianarla e dare una piega a 3.
Ripetere questa operazione altre due volte, facendo riposare il “pastello” in
frigorifero per 10-15 minuti tra una piega e l'altra, per un totale di tre pieghe a tre.
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 di 3.5-4 cm formando
così delle ciambelle.
Mettere in cella di lievitazione per circa 2 ore alla temperatura di 26-28°C e con
umidità relativa del 70% circa.

FARCITURA ALLA CREMA

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 con frusta.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FONDANT SOFT	Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°	Q.B.

PER FRIGGERE

INGREDIENTI

FRITTOIL	Q.B.
----------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Friggere i CROIDONUTS a 180-190°C per circa 1 minuto per ogni lato.

Far intiepidire quindi tagliare e farcire con la crema.

Glassarli con FONDANT SOFT o CHOCOSMART e gustare tiepidi.