

CIAMBELLA DI HALLOWEEN

DOLCE DI HALLOWEEN REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023





LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CIAMBELLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRIBOL	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
ACQUA - 20-24°C	g 200	Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
UOVA	g 200	Stendere l'impasto e dare una piega semplice.
LIEVITO	g 50	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		

Q.B.

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C

INGREDIENTI

Q.B. CONFETTURA EXTRA LAMPONI



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

