

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

