

KRAPFEN (CROISMART)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CROISMART	g 1000	Mettere in impastatrice CROISMART, farina, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.
FARINA 00	g 500	Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte fino a completo assorbimento.
ACQUA - (20-22°C)	g 400	Inserire proggressivamente il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una
UOVA	g 300	pasta liscia e vellutata.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 80	Arrotolare e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente.
LIEVITO COMPRESSO	g 50	Prendere l'impasto, spezzarlo nelle pezzature desiderate (solitamente 50-60 grammi)
		ed arrotolarlo formando piccole palline.
		Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS Q.B. BIANCANEVE - H.R.



COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata, friggere i krapfen in abbondante olio a 180-190°C, fino a completa doratura.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato, quindi spolverarli con BIANCANEVE HR o BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

