



KRAPFEN (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO KARPfen

INGREDIENTI

KRAPFEN NUCLEO

FARINA 00

ACQUA - A 22°C

UOVA

LIEVITO COMPRESSO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO SEMOLATO

g 500

g 3500

g 940-1000

g 800

g 100-140

g 290

g 70

PREPARAZIONE

Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Successivamente inserire il burro in più riprese e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 50-60 grammi.

Arrotolarli, porli nelle apposite teglie e schiacciarli leggermente.

Depositare in cella a 28-30°C °C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, friggerli in olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per dare piu colore e gusto, si consiglia di glassare i krapfen con i COVERDECOR.