# CROIDONUTS RICETTA RICCA

## DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## IMPASTO CROIDONUT

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CROIDONUT | g 1000 |
| ACQUA - A 5-10°C | g 300 |
| OLIO | g 50 |
| UOVA INTERE | g 150 |
| LIEVITO | g 15-20 |
| MARBUR PLATTE | g 250 |

### PREPARAZIONE

Impastare CROIDONUT, acqua, uova, olio e lievito per 5-6 minuti fino ad ottenere una struttura della pasta non completamente liscia.

Porre in frigorifero a 5°C per 2 ore.

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

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.