



## FRIBOL 25

Preparato completo e pronto all'uso che consente di ottenere in modo pratico e rapido paste lievitate per la produzione di dolci quali krapfen, bomboloni e krapfen al forno. Il perfetto equilibrio degli ingredienti utilizzati e l'impiego di farine selezionate permettono la realizzazione di prodotti finiti di qualità superiore con ottimo gusto, porosità regolare, struttura elastica, volume elevato ed una superficie perfettamente liscia, grazie alla quale i dolci fritti presentano uno scarso assorbimento d'olio. I prodotti ottenuti con

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070096

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### KRAPFEN

FRIBOL \_\_\_\_\_ 1000 g

acqua a 22-24°C \_\_\_\_\_ 200 g

uova intere \_\_\_\_\_ 200 g

lievito di birra \_\_\_\_\_ 50 g

**IMPASTO:** impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

**PROCEDIMENTO:** suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi, arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

**COTTURA:** friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPFEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE HR.

#### AVVERTENZE

Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di FRIBOL si suggerisce di ridurre la quantità di lievito. Il prodotto già cotto si può surgelare e conservare per diversi giorni; per lo scongelamento occorre lasciare i dolci a temperatura ambiente per 60-70 minuti, oppure metterli in cella a 35-40°C per circa 45 minuti.

Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito [www.irca.net](http://www.irca.net).

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



**DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.