



DONUTS ALBICOCCA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FRIBOL
FARINA DI GRANO TENERO "00"
ACQUA - 20-24°C
UOVA INTERE
LIEVITO

g 1.500
g 500
g 500
g 400
g 60-80

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
Tirare la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.
Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle.
Porre a lievitare a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.
Friggere in olio a 180-190°C.

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 45-50°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA

Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire con Frutta in crema albicocca

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A seconda della farcitura si può cambiare il COVERDECOR con un altro di quelli presenti a catalogo.