



## CIAMBELLE (KRAPFEN NUCLEO)

### PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CIAMBELLE

##### 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  
Kg 290  
g 70

##### PREPARAZIONE

Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.  
Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, 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).  
Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti.  
Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un coppapasta liscio del diametro di 9 centimetri e praticare al centro un foro di 4 centimetri, dando così la caratteristica forma a ciambella.  
Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS  
COVERDECOR DARK CHOCOLATE - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA

Q.B.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C.

Lasciare raffreddare e spolverare le ciambelle con BIANCANEVE PLUS o altrimenti, per dare più colore e gusto, glassare la superficie con il COVERDECOR DARK (o altro gusto) scaldato a 50°C.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.