



KRAPFEN (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO KRAPFEN

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 2-3volte, 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).
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.