



## CROIDONUTS

### PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CROIDONUTS

##### INGREDIENTI

CROIDONUT	g 1000
ACQUA - FREDDA (5-10°C)	g 420-430
LIEVITO COMPRESSO	g 15-20

##### PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

##### AVVERTENZE:

- una volta formati i Croidonuts è possibile porli in abbattitore e successivamente conservarli in congelatore (-18°C) per poi farli lievitare a temperatura ambiente durante la notte. In questo caso vi consigliamo di ridurre leggermente la quantità di lievito, che sarà da regolare in base alle vostre temperature e tempi di lievitazione.
- una ulteriore alternativa è di eseguire l'impasto la sera e porlo in frigorifero ben coperto per poi proseguire la mattina successiva con la piegatura, lo stampaggio ecc.

#### CREMA PER FARCITURA

##### 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 energicamente con la frusta.

Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 250

### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 3 pieghe a 3, lasciando riposare l'impasto per 10-15 minuti tra la seconda e la terza piega.

Dopo l'ultima piega far riposare in frigo per altri 10-15 minuti.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

FONDANT SOFT

Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.

CANNELLA IN POLVERE FINE

Q.B.

## OLIO PER FRITTURA

---

### INGREDIENTI

FRITTOIL

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, 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, avente 3.5-4 cm di diametro, 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.

Cuocere i croidonuts in olio (FRITTOIL) a 180-190°C per circa 1 minuto per ogni lato.

Tagliare i croidonuts in due o tre strati e farcirli con la crema realizzata precedentemente.

Rotolare i dolci nello zucchero semolato leggermente aromatizzato alla cannella.

Infine decorare la superficie con FONDANT SOFT o CHOCOSMART o come la vostra fantasia vi suggerisce.

Per gustarli al meglio, vi consigliamo di consumare i croidonuts ancora leggermente caldi.

N.B. - i migliori risultati si ottengono cuocendo i croidonuts prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Per dare più fantasia ai croidonuts si suggerisce di glassarli con i COVERDECOR.