



## CROIDONUTS AL BURRO

### PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CROIDONUTS

##### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| CROIDONUT         | g 1000    |
| ACQUA - (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.

#### 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

|              |       |
|--------------|-------|
| BURRO PLATTE | g 250 |
|--------------|-------|

##### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.  
Dare 3 pieghe a 3, lasciando riposare l'impasto per 10-15 minuti tra una piega e l'altra.  
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 25-26°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 piu fantasia ai croidonuts si suggerisce di glassarli con i COVERDECOR.