



## CROIDONUTS RICETTA RICCA

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROIDONUT

#### INGREDIENTI

CROIDONUT  
ACQUA - A 5-10°C  
OLIO  
UOVA INTERE  
LIEVITO  
MARBUR PLATTE

g 1000  
g 300  
g 50  
g 150  
g 15-20  
g 250

#### PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero a 5°C per 2 ore.

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianarla e dare una piega a 3.

Ripetere questa operazione altre due volte, facendo riposare il "pastello" in frigorifero per 10-15 minuti tra una piega e l'altra, per un totale di tre pieghe a tre.

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 di 3.5-4 cm 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.

## FARCITURA ALLA CREMA

---

### 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 con frusta.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FONDANT SOFT	Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°	Q.B.

## PER FRIGGERE

---

### INGREDIENTI

FRITTOIL	Q.B.
----------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Friggere i CROIDONUTS a 180-190°C per circa 1 minuto per ogni lato.

Far intiepidire quindi tagliare e farcire con la crema.

Glassarli con FONDANT SOFT o CHOCOSMART e gustare tiepidi.