

BOMBOLONI (KRAPFEN NUCLEO)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BOMBOLONI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
KRAPFEN NUCLEO	g 500	Impastare KRAPFEN NUCLEO, farina 00, uova, lievito, zucchero e metà dell'acqua.
FARINA 00	g 3500	Aggiungere la restante acqua in 2-3volte, fino a completo assorbimento.
ACQUA - A 22°C	g 940	Successivamente inserire il burro in piu riprese e continuare ad impastare fino ad ottenere una
UOVA	g 800	pasta liscia e vellutata.
LIEVITO COMPRESSO	g 100-140	Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 290	Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70	Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un
		coppapasta liscio, del diametro di 7-8 cm.
		Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B. Q.B. HAPPYKAO



COMPOSIZIONE FINALE

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

Lasciare raffreddare e spolverare i bomboloni con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

