



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.