



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	qb
CHOCOSMART CIOCCOLATO	qb
ZUCCHERO SEMOLATO	qb
CANNELLA IN POLVERE FINE	qb

INGREDIENTI

FRITTOIL

qb

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.