



## DONUTS ALBICOCCA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

FRIBOL  
FARINA DI GRANO TENERO "00"  
ACQUA - 20-24°C  
UOVA INTERE  
LIEVITO

g 1.500  
g 500  
g 500  
g 400  
g 60-80

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).  
Tirare la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri.  
Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle.  
Porre a lievitare a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa.  
Friggere in olio a 180-190°C.

### GLASSATURA

#### INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 45-50°C

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Una volta freddi, coprire la superficie con COVERDECOR e decorare a piacere.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Farcire con Frutta in crema albicocca

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A seconda della farcitura si può cambiare il COVERDECOR con un altro di quelli presenti a catalogo.