



KRAPFEN (CROISMART)

PASTA LIEVITATA FRITTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO KRAPFEN

INGREDIENTI

CROISMART
FARINA 00
ACQUA - (20-22°C)
UOVA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

g 1000 Mettere in impastatrice CROISMART, farina, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.
g 500 Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte fino a completo assorbimento.
g 400 Inserire progressivamente il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una
g 300 pasta liscia e vellutata.
g 80 Arrotolare e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente.
g 50 Prendere l'impasto, spezzarlo nelle pezzature desiderate (solitamente 50-60 grammi)
ed arrotolarlo formando piccole palline.
Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.
BIANCANEVE - H.R. Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata, friggere i krapfen in abbondante olio a 180-190°C, fino a completa doratura.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato, quindi spolverarli con BIANCANEVE HR o BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.