

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Donuts Americani

I Donuts sono delle ciambelline americane fritte nell'olio e poi ricoperte con coloratissime glasse di zucchero e decorate con granella di cioccolato o codette colorate (vermicelli di zucchero). In Italia sono diventate famose grazie ai cartoni animati "The Simpson" ma le ritroviamo spesso mangiate in film e serie televisive americane!

Il Preparato per Donuts è una combinazione ottimale di materie prime appositamente selezionate per preparare in modo veloce e semplice questi golosissimi dolci. Invece che fritti possono esser anche cotti al forno. Una volta cotti, a voi non resta che scegliere la glassa e la decorazione che più vi piace!

INGREDIENTI: Farina **manitoba**, farina di **grano tenero** tipo "00", zucchero semolato, **latte** scremato polvere, **uova** polvere, **burro** polvere, emulsionanti (E472e, E471, lecitina di **soia**), sale, aromi, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente trattam. farina (acido ascorbico).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **semi di sesamo e frutta a guscio** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra	12,5	25	50
Uova	37,5	75	150
Acqua	87,5	175	350

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dopo un breve riposo stendere con il mattarello la pasta su una spianatoia spolverata con farina fino ad uno spessore di 1-1,5 cm. Quindi stampare o ritagliare delle ciambelle rotonde con un buco in mezzo (pezzature da circa g 30-40). Normalmente si utilizza un coppa pasta grande (7-8 cm) e poi si buca il cerchio di pasta al centro con un coppa pasta più piccolo (2-3 cm). Mettere poi le pezzature a lievitare sotto un telo di plastica fino a triplicare il volume (il tempo di lievitazione dipende dalla temperatura ambiente). Infine friggere in abbondante olio a 180°C, oppure infornare a 190-200°C, per il tempo necessario (a seconda delle pezzature). Nel caso della frittura rigirare spesso i donuts fino a dorare entrambi i lati. Una volta cotti, immergere un lato dei donuts (ancora tiepidi) nella glassa prescelta e decorare con granella di cioccolato e codette colorate.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1521 kJ (358 kCal)
GRASSI	3,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
CARBOIDRATI	66,9 g
di cui zuccheri	12,7 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	14,1 g
SALE	1,03 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060