

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Krapfen e Bomboloni

È una miscela per la preparazione di ottimi krapfen e bomboloni: krapfen dal volume elevato e bomboloni vuoti all'interno per farcire con crema o marmellata. L'impasto si caratterizza per la buona tenuta in lievitazione e per un limitato assorbimento di olio durante la frittura.

Ingredienti: Farina di **grano tenero** tipo "0", grasso vegetale (cocco), proteine del **latte**, zucchero, sciroppo di glucosio, **glutine** di frumento, sale, emulsionanti (E472e, E471, lecitina di **soia**), fibre vegetali (barbabietola), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), aromi.

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	12	25	50
Uova	45 (60)	90	180
Acqua	80 (65)	160	320

Preparazione per krapfen: Impastare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Spezzare al peso desiderato e appallottolare. Lasciare a riposare sul tavolo per 10-15 minuti. Schiacciare le palline con le mani. Mettere i pezzi a lievitare coperti con telo o foglio di plastica a temperatura ambiente (22-23 ° C). Quando sono lievitati friggere con abbondante olio a circa 180° C. Girare i krapfen nell'olio una sola volta. Ingranare con zucchero semolato o velo a piacere.

Preparazione per bomboloni: Impastare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Appallottolare e lasciare a riposare l'impasto per 20-30 minuti. Quindi stendere la pasta ad spessore di 10-15 mm, sfogliare la pasta con 2/3 pieghe da 3 e sempre riportare ad uno spessore di 10-15 mm tra una piegatura e l'altra. Infine stampare dei dischi alla misura desiderata e friggere.

Esempio in sezione di una piega da 3:



N.B.:

- 1) **Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.**
- 2) Ricordiamo che un uovo di medie dimensioni pesa all'incirca 60 grammi. Nel dosaggio n.1 è possibile arrotondare la quantità di uova ed acqua al peso indicato tra parentesi

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1553 Kj 385 Kcal
Grassi	7,2 g
- di cui acidi grassi saturi	5,6 g
Carboidrati	62,9 g
- di cui zuccheri	3,6 g
Fibre	2,5 g
Proteine	13,1 g
Sale	1,09 g
Altro	-

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