

KIDDY COVER - Hamburger Dolci

Krapfen da forno

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	300 g
Burro/Margarina	200 g
Uova intere	150 g
Lievito di Birra	70 g
Totale Krapfen da forno	1.720 g

Farcitura Kiddy Cover

KIDDY COVER ROSA	1.000 g
Panna fresca	3.000 g
Totale Farcitura Kiddy Cover	4.000 g

Lavorazione:

Krapfen da forno

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 10 min. Formare delle palline da 50-60 g e adagiare su teglia unta per Krapfen. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

Cottura: cuocere a 190°C per 12 min. ca. Rotor 170°.

Tagliare e farcire con Farcitura Kiddy Cover e glassare a piacere.

Farcitura Kiddy Cover

Sciogliere KIDDY COVER gusto a scelta, separatamente scaldare la panna.

Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte.

Per glassare con KIDDY COVER: sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com