

Krapfen fritti con DOLCI SUPERSOFT

Farina di grano tenero	6,000 kg
DOLCI SUPERSOFT	4,000 kg
STABILASE	0,100 kg
Zucchero	0,600 kg
Uova	2,000 kg
Burro, morbido	0,500 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD	
(dose consigliata 3 g/kg di massa)	q.b.
Sale	0,120 kg
Lievito	0,800 kg
Acqua, ca.	2,000 l
Totale impasto	16,120 kg

Impasto:	2 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo:	nessuno
Pezzatura:	1,800 kg per spezza-arrotondatrice 30 pezzi
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	krapfen
Lievitazione finale:	75 minuti a 35 °C e 80 % U.R.
Operazioni precedenti la frittura:	lasciare i krapfen a temperatura ambiente per circa 20 minuti
Frittura:	utilizzare olio alla temperatura di 170 °C e friggere i krapfen per un totale di 8 minuti con le seguenti modalità <ul style="list-style-type: none"> • 3 minuti da un lato, quindi girare i krapfen e friggere • 3 minuti dal lato opposto. Girare nuovamente i krapfen e friggere • 1 minuto dal primo lato; infine rigirare il krapfen e friggere • 1 minuto dal lato opposto

Operazioni dopo la frittura: farcire con MELLA CREMAPASTICCERA e spolverare con zucchero a

