

**irca****Linea preparati per crema pasticceria****GEMMA**

krapfen-bomboloni (pandora)

PANDORA	g 1.000
Farina "00"	g 600-800
Acqua a 20-24°C	g 700-750
Lievito	g 60

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO PER KRAPPFEN: spezzare la pasta nella pezzatura desiderata (solitamente da g 50-60), arrotolarla formando piccole palline e porle su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

PROCEDIMENTO PER BOMBOLONI: schiacciare la pasta, spianarla e ripiegarla su se stessa in tre strati, spianarla nuovamente allo spessore di circa 1 centimetro, quindi tranciarla con un tagliapasta rotondo depositando i dischetti su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

LIEVITAZIONE: lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle". Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

COTTURA: friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti, rotolare subito in zucchero semolato, quindi farcire a piacimento con creme pasticciere (TOP CREAM, BABET, GEMMA, SOVRANA) o CONFETTURE, FARCITURE o PASSATE.