

**irca****Linea preparati per pasticceria****FRIBOL**

krapfen

FRIBOL	g 1.000
Acqua 20-24°C	g 200
Uova intere	g 200
Lievito	g 50

**IMPASTO:** impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

**PROCEDIMENTO:** suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi, arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa. **FRITTURA:** friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPPEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE HR.

le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di FRIBOL si suggerisce di ridurre la quantità di lievito. Il prodotto già cotto si può surgelare e conservare per diversi giorni; per lo scongelamento occorre lasciare i dolci a temperatura ambiente per 60-70 minuti, oppure metterli in cella a 35-40°C per circa 45 minuti.