



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

KRAPFEN	q.tà	%	peso	
				Procedimento:
				fare una biga con i pirmi tre ingredienti, far lievitare un'ora circa a 25àC
				Mettere in planetaria gli zuccheri con le uova, i tuorli e il latte, mescolare e unire la farina e subito la biga pronta. A metà impasto aggiungere il burro liquido mescolato con gli aromi e il sale, leggermente raffreddato.
farina W 220-240 P/L 0,50	300 g	16,22	600 g	Una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a una temperatura di 24-26°C, ben coperta con HR 75%.
acqua	200 g	10,81	400 g	Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle palline da 50g ca. o stendere ad uno spessore di 8 mm ca. cappare della dimensiona voluta e lasciar lievitare a 26°C per 1 ora e ½ ca.
lievito di birra	20 g	1,08	40 g	
				Cottura : olio di arachide bollente a 180°C. spolverare con zucchero a velo.
zucchero semolato	50 g	2,7	100 g	
zucchero invertito	15 g	0,81	30 g	
uova intere	150 g	8,11	300 g	
tuorli	100 g	5,41	200 g	
latte fresco intero	200 g	10,81	400 g	
farina W 220-240 P/L 0,50	700 g	37,84	1400 g	
burro liquido anidro 99,9%	100 g	5,41	200 g	
bacche di vaniglia	1 g	0,05	2 g	
sale fino	14 g	0,76	28 g	
totale	1850 g	100	3700 g	