

BOMBOLONI ALLA CREMA PASTICCERA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Dosi per 30 bomboloni

Metti in planetaria acqua, zucchero, strutto e lievito. Avvia a bassa velocità e aggiungi farina poco alla volta. Impasta circa 8 minuti a bassa velocità finché l'impasto diventa liscio; inserisci il sale e continua fino a incordatura piena (deve staccarsi dalle pareti). Copri e lascia riposare 30 minuti.

Forma pezzature: circa 50-55 g per bombolone medio; pirlale e lasciale lievitare fino a raddoppio: devono risultare molto leggere al tatto.

Friggi in olio tecnico a 165-175 °C, girandoli una volta: 2-3 minuti totali, fino a doratura totale. Scola su griglia e poi passa nello zucchero semolato. Farcisci con crema pasticcera, circa 35-40 g per pezzo, usando una sac à poche con beccuccio lungo. (per la realizzazione della crema pasticcera seguire il procedimento indicato sulla confezione).

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1,2 kg Crema pasticcera - DY1X

q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Zutaten

900 g Farina 0

100 g Semola

50 g Zucchero

50 g Strutto

20 g Sale

35 g Lievito

500 ml Acqua