

BOMBOLONI ALLA CREMA PASTICCERA



Ingredienti Menù

1,2 kg Crema pasticcera - DY1X
q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Ingredienti

900 g Farina 0
100 g Semola
50 g Zucchero
50 g Strutto
20 g Sale
35 g Lievito
500 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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).

Procedimento senza glutine