



FormulaBASE

Krapfen

Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione

INTRODUZIONE

Perché qui.

Questa Formula Base nasce per offrirti una ricetta di partenza chiara, funzionale e immediatamente applicabile.

Non è una guida completa, né un manuale teorico.

È uno strumento operativo pensato per aiutarti a mettere in funzione una preparazione, ottenere un risultato concreto e iniziare a lavorare con maggiore consapevolezza.

All'interno troverai:

- una formula essenziale
- un procedimento strutturato
- parametri da rispettare
- un risultato di riferimento

Non troverai invece spiegazioni approfondite sul perché delle scelte tecniche.

Quel livello di comprensione fa parte di un percorso successivo, dedicato all'analisi, alla correzione e al controllo del risultato.

Questa Formula Base è il punto di partenza.

Serve per fare, testare e osservare.





Questo ebook nasce con l'unico scopo di condividere elementi pronti all'uso e concetti chiave per migliorare le proprie abilità.

Indice- Formula di base

1. Introduzione
2. Formula Base
3. Organizzazione del lavoro
4. Procedimento
5. Parametri
6. Risultato atteso



Formulabase

Krapfen

Ingrediente	Grammi	% Baker
Farina bianca	**500 g**	**100%**
Burro	80 g	16%
Lievito di birra fresco	25 g	5%
Sale	8 g	1.60%
Zucchero fine	70 g	
Uova intere	200 g	40%
Tuorli	20 g	4%
Latte (30°C)	90 g	16%
Rum	12 g	4%
Scorza di limone grattugiata	2 g	0.40%
Baccello di vaniglia	1 g	0.20%

Resa finale

Peso unitario: 65 gr



Procedimento.

1. Mettere da parte 70 g di uova, latte e rum.
2. Impastare tutti gli altri ingredienti in planetaria per 5 min a velocità media e 6 min a velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
3. Inserimento liquidi
4. Incorporare i liquidi messi da parte in 3 aggiunte, attendendo ogni volta il completo assorbimento.
5. L'impasto deve risultare elastico, asciutto e staccarsi dalle pareti della bacinella.
6. Temperatura finale impasto: 26°C.
7. Prima lievitazione
8. Coprire con cellophane e far lievitare a 24°C per circa 2 ore, fino al triplo del volume.
9. Pezzatura
10. Dividere l'impasto in porzioni da 65-70 g e arrotondarle con movimento rotatorio sul piano di lavoro.
11. Seconda lievitazione
12. Disporre su canovaccio infarinato, distanziando di 3 cm, coprire e far lievitare a 24-26°C per circa 90 minuti, fino a triplicare il volume.
13. Frittura
14. Friggere in olio di arachidi o palmisto a 176°C.
15. Dopo circa 3 minuti girare delicatamente e completare la cottura.
16. Risultato corretto
17. Il krapfen è pronto quando presenta un anello chiaro di 10-15 mm, segno di corretta lievitazione.

PROCESSO DI CREAZIONE

METODO.



01

Impasto a fine lavorazione in macchina temperatura 25 gradi



02

Osservare il glutine che sia ben stimolato



03

Creare delle pieghe di rinforzo.



04

Richiudendolo correttamente.



05

Inseriamo l'impasto in un contenitore e facciamo puntare per 2 ore a 26 gradi.



06

Dopo 2 ore dovremmo osservare il suo raddoppio.

PROCESSO DI CREAZIONE

METODO.



01



02

Prepariamo l'impasto per la creazione delle pezzature.



03

Il peso varia da 65-70 grammi.



04

Cerchiamo di modellare correttamente senza perdere l'aria incorporata dalla fermentazione.



05

Inserire sulla teglia lasciando un leggero spazio e farina per lo sviluppo finale per la lievitazione.



06

Dividiamo le pezzature con l'aiuto di un taglierino o una forbice.

PROCESSO DI CREAZIONE

METODO.



01

Creando un quadretto preciso per ogni pezzatura, questo se dobbiamo friggere poche pezzature alla volta.



02

L'olio per la frittura deve essere portato alla temperatura di 175 gradi.



03

Inseriamo le pezzature lievitate fino al suo raddoppio nell'olio.



04

Girando 2 minuti e 30 secondi per lato e poi continuare la cottura fino ad avere una cottura uniforme girandola di volta in volta per 1 minuto.



05

Dopo la cottura, facciamo assorbire l'olio in eccesso dalla carta assorbente e poi versiamo il tutto sullo zucchero per impanarlo.



06

Impaniamo in modo omogeneo la krapfen nello zucchero.

PROCESSO DI CREAZIONE

PREPARAZIONE FINALE



FormulaBASE

Krapfen.

Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione