



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001099

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 09:59

da MARIA ROMANO

Cronut = croissant + donut ovvero sfogliare le graffe o zepole

Avendo preparato, con discreto successo familiare, le graffe o zepole "stellate" su ricetta di Francesco Guida, avendo il pallino di sfogliare qualunque impasto, con l'intento di far venire fuori i cronuts, acronimo di croissant e donut, ho sfogliato proprio l'impasto delle graffe o zepole, sostituendolo a quello dei croissant o dei donut. Il risultato mi ha favorevolmente colpita e a dire il vero, non solo a me.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 8 persone

500 g di farina 00 forte
100 g zucchero
15 g lievito di birra
200 g di patate bollite
125 g di uova
125 g di burro
10 g sale
vaniglia
buccia grattugiata di arancia e di limone non trattati
90 g di burro per sfogliare
olio di arachide

Preparazione

Nella ciotola della planetaria mettere la farina, le patate (lessate e schiacciate), fare come una fossetta al centro dove si aggiungeranno ancora lo zucchero, le uova, il lievito di birra sbriciolato. Cominciare ad impastare usando il gancio e dopo due minuti di lavorazione, aggiungere anche il sale, poi gli aromi ed a velocità bassa, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo. Quindi, aggiungere il burro a pezzettini, in due volte e far incordare l'impasto. Avvolgerlo a palla, coprirlo con pellicola alimentare e farlo lievitare a temperatura ambiente un paio d'ore. Sgonfiarlo e metterlo in frigo per una notte.

L'indomani, prendere l'impasto dal frigo e pesarne 300 g che andranno ad essere sfogliati. Stendere tra due fogli di pellicola, 90 g di burro e formare un rettangolo spesso circa 1 cm.

Stendere anche i 300 g di impasto, in un rettangolo lungo circa 3 volte la lunghezza del rettangolo di burro. Incassare il burro e dare una prima piega a 4; far riposare in frigo almeno 30 minuti e dare altre 2 pieghe doppie; finire con 1 piega semplice, far riposare un'ultima volta, quindi, stendere e coppare.

Con il restante impasto, quello non sfogliato, preparare le graffette, stendendo l'impasto e coppandolo. Far lievitare ed al raddoppio friggere i cronuts in olio alla temperatura di 155° C.

Ancora caldi, intingerli in una miscela di zucchero e cannella oppure lucidarli con sciroppo di zucchero oppure ancora, decorarli con crema pasticciera al limone, amarena e bucce di limone confit.

Vino consigliato

Recioto di Soave