

Krapfen de Pasas

Krapfen es un producto típico de la pastelería alemana; esta versión lleva Pasas de California distribuidas en todo el producto.



Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Rendimiento	60 Krapfen @ 50 g	
Agua	500 g	
Leche	500 g	
Mantequilla, sin sal	240 g	
Sal	Una pizca	
Azúcar	Una pizca	
Harina pastelera	600 g	Proteína de 7-9 %. Cernida
Huevos	1000 g	
Polvo para hornear	10 g	
California Natural Raisins	300 g	“Thompson Seedless”
Total	3150 g	

Metodología:

Lleve a hervor el agua, leche, mantequilla, azúcar y la sal. Añadir la harina con una cuchara de madera. Revuelva vigorosamente hasta que se incorpore toda la harina. Mantenga la cocción

hasta que el fondo de la cacerola esté cubierto con una corteza gruesa. Este es el último momento de la cocción que le quitará el sabor a crudo de la harina (85 °C).

Transferir la masa al recipiente de la batidora. Usando un batidor plano, mezcle a velocidad baja. Añadir los huevos uno a la vez, siempre esperando hasta que el huevo está completamente incorporado. Una vez que se hayan añadido $\frac{3}{4}$ de los huevos, añadir el polvo para hornear. Después de que todos los huevos se han añadido, amasar la masa a mano. Utilizando una cuchara para helado, dejar caer la mezcla en el aceite (190 °C). No sobrellene la freidora, ya que cada Krapfen se expandirá a alrededor de cuatro veces de su tamaño. Mientras están en la freidora, ocasionalmente pique el Krapfen con un tenedor para ayudar con la expansión. Una vez que el Krapfen están completamente cocidos (dorado) retirar del aceite con una espumadera araña y colocar en toallas de papel. Espolvoree generosamente con azúcar glass y sirva caliente.