

GRANSFOGLIA

PASTRY GRANSFOGLIA

Well-balanced flour mix to make puff pastry products with excellent volume, flakiness and golden-brown outside.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980706

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zubereitung für die Herstellung von „Blätterteig“. GRANSFOGLIA ermöglicht die Herstellung eines gleichbleibenden Teigs mit hervorragender Backfähigkeit.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

GRANSFOGLIA_____ 1000 g

Wasser_____ 450-500 g

5-10 Minuten kneten, bis ein gut vermengter „Teig“ entsteht. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann auf eine Dicke von 1-2 cm ausrollen. 700 g Margarine für Blätterteig auf den Teig geben, bedecken, die Ränder gut verschließen und wie gewünscht ausrollen und falten.

GRANSFOGLIA ermöglicht eine erhebliche Zeitersparnis bei der Verarbeitung, da die Zubereitung des „Teiglings“ aus Margarine und Mehl entfällt.



Extraordinary
made simple.