

# GRANSFOGLIA

PASTELES GRANSFOGLIA

Mezcla de harinas bien equilibrada para elaborar productos de hojaldre con excelente volumen, textura hojaldrada y un exterior dorado.



## 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



Cereales



Leche

### Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

## INFO

### Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparado para la producción de «HOJALDRE». GRANSFOGLIA permite obtener un hojaldre siempre constante con un desarrollo excepcional en el horno.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

GRANSFOGLIA\_\_\_\_\_ 1000 g

agua\_\_\_\_\_ 450-500 g

Amasar durante 5-10 minutos hasta obtener una «mezcla» bien amalgamada. Dejar reposar durante unos 10 minutos y, a continuación, estirar a un espesor de 1-2 cm. Colocar sobre la masa 700 g de margarina por hoja, cubrirla, sellar bien los bordes y proceder a estirar y plegar las veces que se desee.

GRANSFOGLIA permite un notable ahorro de los tiempos de elaboración, ya que se elimina la necesidad de preparar el «bloque» de margarina y harina.



Extraordinary  
made simple.