

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

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.