

GRANSFOGLIA

PÂTISSERIE GRANSFOGLIA

Un mélange de farines bien équilibré pour réaliser des produits de pâte feuilletée d'un volume, d'un feuilletage et d'une belle couleur dorée à l'extérieur.



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



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation pour la production de « PÂTE FEUILLETÉE ». GRANSFOGLIA permet d'obtenir une pâte toujours constante avec un développement exceptionnel au four.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

GRANSFOGLIA_____ 1000 g

eau_____ 450-500 g

Pétrir pendant 5-10 minutes jusqu'à obtenir une « pâte » bien mélangée. Laisser reposer environ 10 minutes, puis aplanir sur une épaisseur de 1 à 2 cm. Mettre sur la pâte 700 g de margarine par feuille, la recouvrir, bien sceller les bords et procéder aux aplatissements et replis souhaités.

GRANSFOGLIA permet une économie considérable du temps de traitement, car elle élimine la nécessité de préparer le « pain » de margarine et de farine.



Extraordinary
made simple.