

GRANSFOGLIA

PASTICCERIA

GRANSFOGLIA

Mix di farine sapientemente bilanciate che consente di ottenere una sfoglia con un ottimo sviluppo in forno, eccezionale friabilità ed insuperabile doratura.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980706

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato per la produzione di "PASTA SFOGLIA". GRANSFOGLIA consente di ottenere una sfoglia sempre costante con un eccezionale sviluppo in forno.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

GRANSFOGLIA_____ 1000 g

acqua_____ 450-500 g

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata. Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm. Porre sulla pastella 700 g di margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate.

GRANSFOGLIA consente un notevole risparmio dei tempi di lavorazione, in quanto si elimina la necessità di preparare il "panetto" di margarina e farina.



Extraordinary
made simple.