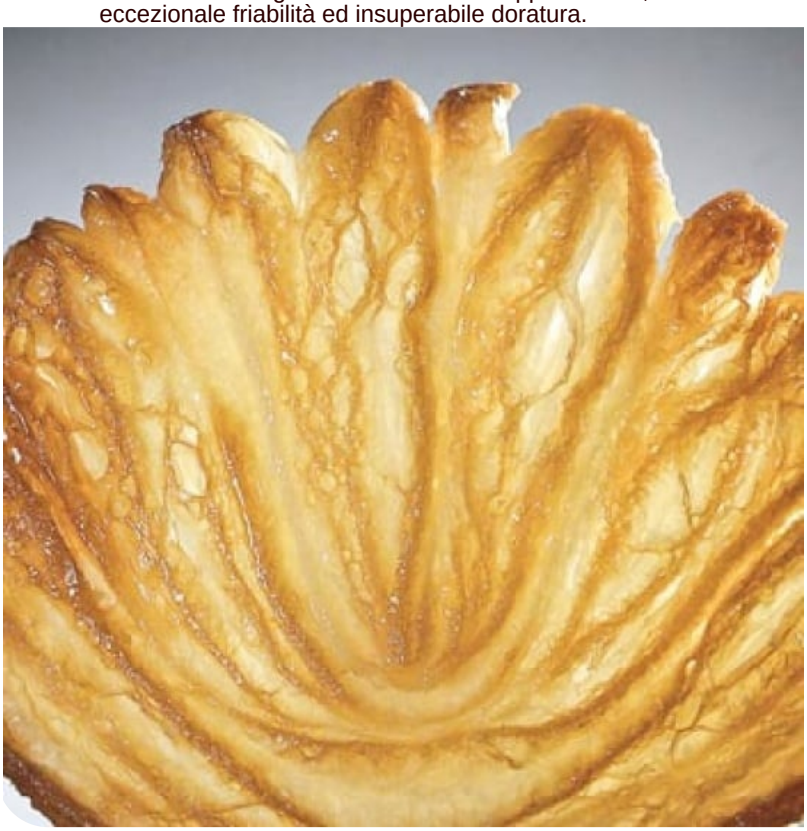
GRANSFOGLIA

PASTICCERIA

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980706

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Frutta

Uova

Soia

Senape

INFO

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.