

PASTA SFOGLIA TRADIZIONALE

☐ Livello intermedio

PASTELLO

INGREDIENTI

farina 00 - (300-320w) acqua sale

PREPARAZIONE

1.400g Impastare bene tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio.750-800g Lasciare riposare il pastello per 15 minuti circa.30-35g

PANETTO

INGREDIENTI

MARBUR CAKE 20% farina 00 - 300-320w

PREPARAZIONE

2.000g Impastare la meteria grassa con la farina in planetaria con la foglia fino ad 600g avere un composto privo di grumi.

Composizione finale

Incorporare il panetto dando una piega a tre ed una a quattro. Ripetere l'operazione fino a dare due pieghe a 3 e due pieghe a 4. Dopo un tempo di riposo di almeno un'ora la pasta sfoglia sarà pronta per essere utilizzata.