



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.