



PASTA SFOLGLIA TRADIZIONALE

chef 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.