

PASTA SFOGLIA CON MARGARINA PIATTA

IMPASTO

INGREDIENTI

farina "forte" - 300-320W acqua sale fino

PREPARAZIONE

1.000g Impastare farina, acqua e sale per 5-10 minuti fino ad ottenere una 500-550g pastella liscia e vellutata. 15g Lasciare riposare per una decina di minuti.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

PREPARAZIONE

1000g Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

Composizione finale

Tirare la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 mm.

Tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie previamente inumidite prima di infornare.