



PASTA SFOGLIA CON MARGARINA PIATTA

👤 Livello base

SFOGLIATI

IMPASTO

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

1.000g
500-550g
15g

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

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.