

# GIRELLA SFOGLIATA VEG

chef Livello base

## IMPASTO

### INGREDIENTI

#### VEGAN CROISSANT

acqua - FREDDA

lievito di birra

EYLEN CREMA/CAKE - in alternativa KASTEL CAKE

KASTLE CROISSANT - in alternativa EYLEN

CROISSANT/SFOGLIA

### PREPARAZIONE

- 1000g • IMPASTO: impastare VEGAN CROISSANT, lievito, acqua e 400g Kastle Cake oppure Eylen Crema/Cake fino ad ottenere una 40g pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a 30g temperatura da frigorifero (2-4°).
- 500g • PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero; quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri. Tagliare un quadrato 10x10 cm e dividerlo in tre rettangoli uguali. Disporre il primo rettangolo sul banco, sovrapporre il secondo rettangolo lasciando liberi i primi 3 cm, ripetere anche con il terzo rettangolo. Partendo dall'alto, quindi dal primo rettangolo, arrotolare su se stessi e verso il basso i tre pezzi di pasta.
- LIEVITAZIONE: disporre le girelle all'interno di anelli (diametro 9 cm) e lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

## **Composizione finale**

---

•COTTURA: inumidire la superficie con acqua e cospargere con zucchero di canna. Cocere a 180°C per 18-20 minuti. I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



**RICETTA CREATA DA:**  
**FILIPPO FALCIOLA**  
**PASTRY CHEF**