



# GIRELLA SFOGLIATA VEG

🏠 Livello base



**RICETTA CREATA DA:**  
Filippo Falciola  
Pastry Chef



Extraordinary  
made simple.

## IMPASTO

### VEGAN CROISSANT

acqua - FREDDA

lievito di birra

EYLEN CREMA/CAKE - alternative

KASTEL CAKE

KASTLE CROISSANT - alternative EYLEN

CROISSANT/SFOGLIA

1000g

400g

40g

30g

500g

- IMPASTO: impastare VEGAN CROISSANT, lievito, acqua e Kastle Cake oppure Eylen Crema/Cake fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da frigorifero (2-4°).
- 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.



Extraordinary  
made simple.