

PASTA SFOGLIA CON MARGARINA PIATTA

SFOGLIATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE" - 300-320W	g 1.000
ACQUA	g 500-550
SALE FINO	g 15

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA	g 1000

PREPARAZIONE

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire MARBUR CROISSANT 20% con una delle nostre margarine piatte presenti a catalogo.