

# Dolci&Pani

## fatti con le tue mani

### Preparato per

# Pasta Sfoglia

È una miscela per preparare pasta sfoglia velocemente (rispetto al metodo classico) e con ridotti riposi tra le pieghe. Richiede una certa maestria nella stesa dell'impasto e la successiva laminazione. La sfoglia ottenuta è sempre fragrante e sfogliata alla perfezione, bella da vedere e di resa elevata.

**INGREDIENTI:** Farina di **grano** tenero tipo "0", grasso di cocco, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **panna** in polvere, farina di **cereali maltati**, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).

**CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia, semi di sesamo e frutta a guscio** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua	125	250	500
Margarina/Burro	175	350	700

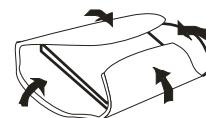
**N.B.:** Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Impastare energicamente il preparato per pasta sfoglia e l'acqua per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto ben liscio (pastello). Stendere la margarina con il mattarello (deve essere morbido, ma non troppo, a temperatura ambiente), su un tavolo infarinato, ad uno spessore di circa cm 1. A parte tirare la pasta allo stesso spessore (1 cm) della margarina che va stesa al centro del pastello. La grandezza della pasta dovrà essere più grande della margarina in modo da poter ricoprire la margarina con i bordi dell'impasto. Sigillare bene la margarina con i bordi del pastello, avvicinando i bordi tra loro. Se fra una piega e l'altra date un riposo in frigo di almeno 30 minuti, il risultato finale sarà migliore.

Dare una piega semplice (1x3) e tirare con il mattarello fino ad uno spessore di cm 2. Ruotare di 90 gradi la sfoglia e dare una piega doppia (1x4) ed ancora con il mattarello stendere fino ad cm 2 di spessore. Ripetere ancora dando un'altra piega semplice e una doppia, ricordandosi di ruotare la sfoglia di 90 gradi ad ogni piega.

Per delucidazione sulla preparazione della sfoglia visitare la nostra pagina <https://www.dolciepani.it/content/59-preparazione-di-sua-maesta-la-pasta-sfoglia>



Dopo aver dato le 4 pieghe, stendere la sfoglia ad un spessore di circa mm 3-4. Tagliare e formare le pezzature desiderate (cannolo, ventaglio, mille foglie ecc.), mettere sulla teglia ricoperta con carta da forno e infornare a 200° C circa.

**N.B.:** Per una resa ottimale è consigliato l'impiego di una margarina "per sfoglia". Con l'utilizzo del burro viene richiesto un minimo di esperienza e manualità, con riposi in frigorifero fra una piega e l'altra, come pure prima di stenderla ed iniziare la formatura!

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1565 kJ (364 kCal)
GRASSI	6,3 g
di cui acidi grassi saturi	4,7 g
CARBOIDRATI	62,6 g
di cui zuccheri	0,9 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	13,4 g
SALE	1,49 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060