



PASTA SFOGLIA LEGGERA

PASTA SFOGLIA PIU' LEGGERA E FRIABILE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTELLO

INGREDIENTI

FARINA 00 - (300-320W)

ACQUA

SALE

g 1.800

g 900-1.000

g 30-40

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con il gancio la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio.

Porre in frigorifero la pasta, ben coperta a riposare per almeno 15 minuti.

PANETTO

INGREDIENTI

MARBUR CAKE 20%

FARINA 00 - 300-320W

g 2.000

g 200

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con la foglia MARBUR CAKE e la farina.

Stendere su carta da forno e lasciar riposare in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Incorporare il panetto al pastello dando una piega a tre ed una a quattro.

Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero (4-5°C).

Ripetere l'operazione dando nuovamente una piega a tre ed una a quattro, per un totale di due pieghe a 3 e due pieghe a 4.

Dopo un tempo di riposo di almeno un ora la pasta sfoglia sarà pronta per essere utilizzata.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MARBUR CREMA con [KASTLE CREMA](#), senza cambiare la ricetta.