



GRANSFOGLIA 10

Mix di farine sapientemente bilanciate che consente di ottenere una sfoglia con un ottimo sviluppo in forno, eccezionale friabilità ed insuperabile doratura.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980706

CLAIM

MODALITÀ D'USO

GRANSFOGLIA _____ 1000 g
acqua _____ 450-500 g

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata. Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm. Porre sulla pastella 700 g di margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate.

GRANSFOGLIA consente un notevole risparmio dei tempi di lavorazione, in quanto si elimina la necessità di preparare il "panetto" di margarina e farina.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

