PASTA SFOGLIA TRADIZIONALE

PASTELLO

INGREDIENTI

FARINA 00 - (300-320W)	g 1.400
ACQUA	g 750-800
SALE	g 30-35

PREPARAZIONE

Impastare bene tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio.

Lasciare riposare il pastello per 15 minuti circa.

PANETTO

INGREDIENTI

MARBUR CAKE 20%	g 2.000
FARINA 00 - 300-320W	g 600

PREPARAZIONE

Impastare la meteria grassa con la farina in planetaria con la foglia fino ad avere un composto privo di grumi.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Ripetere l'operazione fino a dare 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 CAKE con KASTLE CAKE, senza cambiare la ricetta.