

SNACK VITAMAIS

SNACK SFOGLIATI CON VITAMAIS

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





SNACK

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
VITAMAIS	Kg 10	Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica.
ACQUA	Kg 4.5-5	Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.
LIEVITO - BIRRA	g 300	

SFOGLIATURA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
-------------	--------------

Kg 3 Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegarla su di essa in modo da MARBUR CROISSANT 20% avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati.

Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a 4.

Lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc.



DECORAZIONE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

MAIS DECO'

Q.B. Con un pennello , passare un pò d'acqua sulla superficie dello snack e passare gli snack nel MAIS DECO'.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta decorati con MAIS DECO', farli lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere in forno statico a 220°C per tempi variabili in base alle dimensioni degli snack.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostiture MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare la ricetta.

