



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Mille Foglie

Modalità d'uso

Mille Foglie	g	1000
Acqua	g	450/500
Margarina per Sfoglia	g	700

Procedimento: Impastare il prodotto con l'acqua fredda sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (15 °C circa)

Dare 15 /20 minuti di riposo in frigorifero

Incorporare tutta la margarina nel pastello dare una piega a 3 ed una piega a 4.

Fare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Ripetere le pieghe dando gli stessi giri.

Prima dell'utilizzo si consiglia di far riposare la sfoglia un'ora in frigorifero.

Portare all'altezza desiderata e formare.

Rifinire e cuocere come d'abitudine.

Opzione: nel caso si produce la pasta sfoglia per essere utilizzata il giorno successivo si consiglia di dare l'ultima piega a 4 un'ora prima della cottura.