

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Mille Foglie

Modo de empleo

| | | |
|------------------------|---|---------|
| Mille Foglie | g | 1000 |
| Agua | g | 450/500 |
| Margarina para Navegar | g | 700 |

Procedimiento: Amasar el producto con agua fría hasta que quede suave y homogéneo (aprox. 15 °C)

Dejar reposar en el frigorífico durante 15 /20 minutos

Incorporar toda la margarina a la masa y doblarla en 3 y doblarla en 4.

Dejar reposar la masa unos 15 minutos.

Repetir los pliegues dando las mismas vueltas.

Dejar reposar la masa durante una hora en el frigorífico antes de utilizarla.

Dar la altura y la forma deseadas.

Terminar y hornear como de costumbre.

Opción: si va a hacer el hojaldre para utilizarlo al día siguiente, le recomendamos que dé el último pliegue a 4 una hora antes de hornear.