

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Mille Foglie

### Mode d'emploi

Mille Foglie	g	1000
Eau	g	450/500
Margarine pour Sfoglia	g	700

Procédure : Malaxer le produit avec de l'eau froide jusqu'à ce qu'il soit lisse et homogène (environ 15 °C).

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 /20 minutes

Incorporer toute la margarine à la pâte et la plier en 3 puis en 4.

Laisser reposer la pâte pendant environ 15 minutes.

Répéter les plis en donnant les mêmes tours.

Laisser reposer la pâte pendant une heure au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Amener à la hauteur et à la forme souhaitées.

Finir et cuire comme d'habitude.

Option : si vous préparez la pâte feuilletée pour l'utiliser le lendemain, nous vous recommandons de donner le dernier pli à 4 heures avant la cuisson.