

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP-1014

CATEGORIA:

Pasticceria non lievitata

PASTA SFOGLIA LEGGERA



Foto a scopo esemplificativo

INGREDIENTI:

Farina 00 280 w p/l 0,48	2000 g
Acqua	800 g
Materpro P	200 g
Sale	20 g
Burro piatto per incasso: 82% mg placche	2000 g
Totale	5,020 Kg

PROCEDIMENTO:

Mescolare Materpro P, acqua e sale e versare sulla farina.

Impastare in maniera grossolana per 2/4 minuti fino a totale assorbimento dei liquidi. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40x60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare minimo 30 minuti al freddo in frigorifero d'inverno a -18°C d'estate.

Togliere il burro dal frigorifero 15 minuti prima dell'utilizzo, quindi laminarlo nella sfogliatrice per dargli giusta temperatura (circa 10/12°C) e plasticità.

Non scaldare troppo il burro. Prendere il pastello, allargarlo e allungarlo per permettere di appoggiarvi il burro centralmente. Richiudere il pastello avendo l'accortezza di far combaciare i lembi di pasta al centro.

Cominciare a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice. Ruotare di 90° e continuare a laminare utilizzando la tecnica di piegatura a seconda del risultato che si vuole ottenere (es. 4 pieghe da 4 per una sfoglia più compatta, 2 pieghe da 3 per una sfoglia più voluminosa). Mettere in una teglia da 40x60 cm, coprire con un telo di plastica e far riposare prima della lavorazione finale.

Prima di cuocere far riposare un'ulteriore ora .

(continua)

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP-1014

CATEGORIA:

Pasticceria non lievitata

PASTA SFOGLIA LEGGERA



Foto a scopo esemplificativo

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- Aumento l'**estensibilità in fase di laminazione** riducendo gli scarti di lavorazione.
- **Riduce le tempistiche** di lavorazione perché il prodotto **risulta estensibile** con tempi di riposo ridotti.

VANTAGGI PER L'IMPASTO

- **Rallenta l'imbrunimento enzimatico** e **aumenta la shelf life** dell'impasto se mantenuto in cella frigo a +4°C
- Il prodotto ha uno **sviluppo maggiore** in fase di cottura

VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- **Miglioramento della friabilità, della fragranza, dell'aroma e del gusto.**
- Il prodotto risulta **più leggero e digeribile.**
- Aumento della **scioglievolezza in fase di masticazione**, anche nel tempo.