

Sfoggia Superior

Linea Pasticceria

Caratteristiche:

- Miscela ideale per la produzione di paste sfoglie fragranti, sfogliate alla perfezione e con alta resa.
- Qualità costante della farina contenuta nel mix tutto l'anno.
- L'impasto ottenuto è liscio e facile da lavorare.
- Risparmio di margarina: 1000 g di Sfoggia Superior si sfogliano solo con 700 g di margarina.
- Facile da lavorare: basta impastare 1.000 g di Sfoggia Superior con 500 g d'acqua (non è più necessario preparare il panetto di burro/margarina).
- Sfoggia Superior è veloce! Preparazione e tempi di riposo ridotti al minimo. In un'ora e mezza la pasta sfoggia è già cotta!
- L'impasto ottenuto può essere congelato o conservato in frigo come d'abitudine.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Confezione: sacco da 15 Kg

Ricetta Base

Sfoggia Superior	1.000 g
Acqua	500 g
Burro/margarina sfoggia	700 g

modalità d'impiego:

Impastare **Sfoggia Superior** ed acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo dell'impasto: 5 min.

Sfogliare dando una piega a tre e una a quattro. Lasciar riposare 10 min.

Sfogliare dando un'ulteriore piega a tre e una a quattro. Lasciar riposare 10 min.

Formare a piacere. Lasciar riposare 10 min.

cottura: 205°C per 25 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 4242742 • Fax +39 035 4242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859