

SFOGLIA SUPERIOR

miscela per la produzione di paste sfoglie fragranti,
sfogliate alla perfezione e con alta resa.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Qualità costante della farina contenuta nel mix tutto l'anno
- L'impasto ottenuto è liscio e facile da lavorare
- Risparmio di margarina
- Facile da lavorare: basta impastare Sfoglia Superior con acqua (non è più necessario preparare il panetto di burro/margarina)
- Sfoglia Superior è veloce! Preparazione e tempi di riposo ridotti al minimo. In un'ora e mezza la pasta sfoglia è già cotta!
- L'impasto ottenuto può essere congelato o conservato in frigo come d'abitudine
- Confezione: sacco da 15 Kg

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

SFOGLIA SUPERIOR	3.000 g
Acqua	1.200 g
Burro/Margarina	2.000 g

modalità d'impiego:

impastare **SFOGLIA SUPERIOR** ed acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo dell'impasto: 5 min.

Sfogliare dando una piega a tre e una a quattro.

Riposo: 10 min.

Sfogliare dando un'ulteriore piega a tre e una a quattro.

Riposo: 10 min.

Formare a piacere.

Riposo: 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 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859