

DELISFOGLIA

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEP040030010

Per le sue caratteristiche di grande versatilità e garanzia di successo delisfoglia è il partner ideale in pasticceria, consentendo di realizzare una friabile pasta sfoglia dal grande sviluppo e formidabile resa. Ventagli, cannoli, vol au vent, millefoglie non sono mai stati così facili da realizzare.

→ PASTA SFOGLIA



INGREDIENTI

DELISFOGLIA DELIZIA	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO/MARGARINA PIATTA	700 GR



Impastare Delisfoglia ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con pieghe da tre o da quattro.

→ PASTA SFOGLIA PER SALATINI E PIZZETTE

INGREDIENTI

DELISFOGLIA DELIZIA	1000 GR
ACQUA	500 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA PIATTA	400 GR



Impastare Delisfoglia ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con due pieghe da tre e una da quattro. Formare a piacimento, lasciar lievitare 60 minuti a 30°C, cuocere a 200°C.