

# SFOGLIAMIX AI GRASSI

Preparato per pasta sfoglia



## APPLICAZIONI

DOLCE: cannoli, diplomatici, vol au vent, strudel.  
SALATO: torte salate, pizzette sfogliate, quiche.  
Con sola aggiunta di acqua e margarina.

## CARATTERISTICHE

Preparazione facile e veloce. Ottimo sviluppo.

## RICETTA / DOSAGGIO

2500 g SFOGLIAMIX  
1100 g acqua  
2000 g Margarina sfoglia

Impastare SFOGLIAMIX con acqua per ca. 5 min. Far riposare 5 min. Incorporare la margarina e dare le pieghe: una singola e una doppia. Riposo 10 min., ripiegare di nuovo. Stendere e lavorare la sfoglia. Cuocere a 220°C per 20 minuti.

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO E ASCIUTTO



365

## SCHEDA LOGISTICA

ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
 Cod Art <b>12050</b> EAN13 <b>8004172020509</b> <b>SFOGLIAMIX AI GRASSI 1X10</b>	 Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm	 Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm	 Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	 Nr. Colli/Strati <b>50 / 9</b> Peso kg <b>500,00</b> LxPxH cm	