

Sfoglia

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



BFL[®]

Bakery Future Lines

Sfoglia 1000

Dolcélite Sfoglia 1000 è la vera alternativa al metodo tradizionale; per una maggior velocità di produzione ecco un mix completo per rendere facili le lavorazioni difficili.

Dolcélite Sfoglia 1000 è il punto d'incontro tra la praticità del mix, l'economicità di produzione e la Vostra creatività.



cod. B531

Alcune Ricette

PASTA SFOGLIA

SFOGLIA 1000 Dolcélite

Acqua

Margarina per sfoglia BFL

kg	1,000
kg	0,450/0,460
kg	0,700

Lavorazione:

Impastare Dolcélite SFOGLIA 1000 e acqua per 6/8 minuti.

Stendere il pastello ottenuto, incorporare la margarina e procedere come d'abitudine.

Lasciare riposare per qualche minuto in frigo tra una piega e l'altra.

CRACKERS

SFOGLIA 1000 Dolcélite

Acqua

FUTURA G

Olio di oliva

Lievito compresso

kg	1,000
kg	0,380
kg	0,100
kg	0,100
kg	0,060

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far puntare l'impasto per 20 minuti circa.

Stendere in una teglia allo spessore di 2/3 millimetri.

Bucare la pasta con il buca sfoglia, incidere nelle forme desiderate e lasciar lievitare per 40/45 minuti a 27°/30°C.

Cuocere come d'abitudine.

B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.

Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA

☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46

www.bfl.it - info@bfl.it

BFL[®]
Bakery Future Lines