

Fastélite Salato

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BFL

Bakery Future Lines

Fastélite Salato

Fastélite Salato è un semilavorato concentrato realizzato per la produzione di sfogliate o paste lievitate salate. La crescente richiesta di prodotti per gastronomia necessari alla realizzazione di fantasiosi banchetti rende assolutamente indispensabile poter preparare velocemente croissant, brioches e panettoni salati.

Fastélite Salato è un pratico preparato sempre pronto all'uso che abbina praticità e qualità per un prodotto finito soffice, croccante e leggero.



cod. B400

Alcune Ricette

CROISSANT SALATO

FASTELITE Salato

Uova
Farina W340/380
Acqua
Lievito compresso*
Burro o Mélange **Futura G**

kg	0,500
kg	1,100
kg	0,500
kg	0,450
kg	0,050
kg	0,100

* La quantità di lievito compresso può variare in funzione del tempo di lievitazione richiesto.

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti circa.
Dare due pieghe a 4 con:

Margarina **Queen Piatta**

kg	0,400
----	-------

Lievitare, decorare e cuocere come d'abitudine.

PANETTONE GASTRONOMICO

FASTELITE Salato

Farina W340/380
Acqua o Latte
Lievito compresso*
Burro o Mélange **Futura G**
Zucchero

kg	0,500
kg	0,500
kg	0,450
kg	0,050
kg	0,150
kg	0,050

* La quantità di lievito compresso può variare in funzione del tempo di lievitazione richiesto.

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti circa.
Mettere nei pirottini e poi in lievitazione.

N.B.: nei pirottini da kg si consigliano circa 900 g di pasta.



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