



SNACK VITAMAIS

SNACK SFOGLIATI CON VITAMAIS

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SNACK

INGREDIENTI

VITAMAIS
ACQUA
LIEVITO - BIRRA

Kg 10
Kg 4.5-5
g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica.
Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

Kg 3

PREPARAZIONE

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente.
Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati.
Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a 4.
Lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero.
Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MAIS DECO'

PREPARAZIONE

Q.B. Con un pennello , passare un pò d'acqua sulla superficie dello snack e passare gli snack nel MAIS DECO'.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta decorati con MAIS DECO', farli lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere in forno statico a 220°C per tempi variabili in base alle dimensioni degli snack.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare la ricetta.