



**CORSO BASE  
TECNICHE DI PASTICCERIA  
LA PASTA SFOGLIA**

---



## CONTATTI

### **Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## INDICE

- 1. STORIA DELLA SFOGLIA**
- 2. LE MATERIE PRIME**
- 3. GLI IMPASTI BASE**
- 4. I METODI DI SFOGLIATURA**
- 5. SUGGERIMENTI E DIFETTI**
- 6. IMPASTI, PROCESSI, COTTURE**
- 7. LA PASTA SFOGLIA CLASSICA CON BURRO E FARINA**
- 8. LA PASTA SFOGLIA CON BURRO DA INCASSO**
- 9. LA PASTA SFOGLIA SISTEMA RAPIDO**
- 10. PASTA SFOGLIA CON MARGARINA VEGETALE (SENZA UOVA)**
- 11. LA MEZZA SFOGLIA**



## CONTATTI

### **Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## LA PASTA SFOGLIA

Questo è un impasto che richiede al suo interno farina mediamente ricca di glutine, molto burro e, diverse fasi di tirate e pieghe, alternate a riposo dell'impasto stesso.

Ci sono diversi sistemi di lavorazione, qui di seguito spieghiamo diverse ricette e sistemi, oltre al sistema classico che prevede due impasti: acqua sale e farina vengono assemblati in una veloce lavorazione, si passa poi al primo tiraggio con pieghe e riposo in frigorifero.

Si procede poi di nuovo a tiraggio e pieghe, accompagnati dal riposo al freddo, e poi l'impasto è pronto per essere usato.

Questa pasta lievita in modo naturale a strati, in quanto in forno, il vapore sprigionato dall'acqua, cercando di uscire, incontra la resistenza del glutine e dell'amido, così si solleva. Per questo motivo la lavorazione deve essere eseguita con precisione, diversamente gli strati potrebbero subire strappi e il risultato sarebbe mediocre.

La pasta sfoglia serve per croissant, torte, paste danesi....