



CORSO AVANZATO 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. LA PASTA SFOGLIA ALLA FRUTTA SECCA A GUSCIO**
- 2. LA PASTA SFOGLIA AL FORMAGGIO GRANA PER SALATINI**
- 3. LA PASTA SFOGLIA CON BRODO DI VERDURE**
- 4. LA PASTA SFOGLIA LIEVITATA AI 7 CEREALI**



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

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



PASTA SFOGLIA ALLA FRUTTA SECCA A GUSCIO

Pastello:

Farina sfoglia PIVETTI	g. 700
Acqua	g. 400
Pasta di pistacchio	g. 100
Sale	g. 18

PROCEDIMENTO: Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 5 minuti. Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Panetto:

Burro 82%M.G.	g. 900
Pasta di pistacchio	g. 100
Farina sfoglia PIVETTI	g. 300

PROCEDIMENTO: Impastare il burro, la pasta di pistacchio e la farina in planetaria con la foglia per 10 minuti circa, finché l'impasto non risulti omogeneo. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Per incassare il panetto stendere il pastello per ottenere una forma rettangolare, mettere al centro il panetto precedentemente laminato e chiudere con le due parti di pastello eccedenti. Procedere con 6 pieghe da 3, facendo riposare in frigorifero per 40 minuti ogni 2 pieghe.



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 SALATA

La pasta sfoglia nelle sue declinazioni è anche la regina delle preparazioni salate, tant'è che quando si pensa ai salatini ed alle torte salate non si può fare a meno di pensare a questa preparazione fondamentale delle tecniche di pasticceria.

Generalmente nel laboratorio si utilizza un solo tipo di sfoglia che può andare bene per tutti gli usi ma, essendo questo un importante compendio alla Vostra professionalità abbiamo voluto approfondire tale tema dandovi delle preparazioni di sicuro interesse che susciteranno in Voi curiosità e voglia di sperimentare nuove produzioni.

Ai classici ingredienti che normalmente vengono usati nelle produzioni di sfoglia, in questo corso andremo anche ad utilizzare nelle formulazioni formaggi a pasta dura, verdure, brodi ed ingredienti che ben si sposano con il mondo del salato.

Ricordiamo una regola che, quando si tratta di componenti acquose andremo ad aggiungerle nell'impasto magro, mentre se si tratta di componenti pastosi e fibrosi, li aggiungeremo nel pastello di burro.



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 AL FORMAGGIO GRANA PER SALATINI

Pastello:

Farina sfoglia PIVETTI	g. 1200
Formaggio grana grattugiato	g. 200
Sale	g. 12
Acqua fredda	g. 480
Malto in polvere	g. 10

PROCEDIMENTO: Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti circa. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Panetto:

Burro 82%M.G.	g. 1000
Farina sfoglia PIVETTI	g. 200
Formaggio grana grattugiato	g. 200

PROCEDIMENTO: Impastare il burro, la farina ed il formaggio grana insieme nella planetaria con la foglia per 10 minuti circa, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Per incassare il panetto stendere il pastello per ottenere una forma rettangolare, mettere al centro il panetto precedentemente laminato e chiudere con le due parti di pastello eccedenti. Procedere con la sfogliatura 1 a 3 + 1 a 4 + 1 a 3 + 1 a 4.



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 CON BRODO DI VERDURE

Pastello:

Farina sfoglia PIVETTI	g. 1300
Sale	g. 12
Brodo vegetale freddo	g. 520
Malto in polvere	g. 10

PROCEDIMENTO: preparare un brodo vegetale, frullarlo con le sue verdure e far raffreddare. Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia per circa 5 minuti. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Panetto:

Burro 82%M.G.	g. 1000
Farina sfoglia PIVETTI	g. 300

Oppure Margarina vegetale per sfoglia g. 1250

PROCEDIMENTO: Impastare il burro con la farina in planetaria con la foglia per 10 minuti circa, fin quando l'impasto non risulterà omogeneo. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Per incassare il panetto stendere il pastello per ottenere una forma rettangolare, mettere al centro il panetto precedentemente laminato e chiudere con le due parti di pastello eccedenti. Procedere con la sfogliatura 1 a 3 + 1 a 3 + 1 a 3 + 1 a 4.



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 LIEVITATA AI 7 CEREALI

Pastello:

Farina sfoglia PIVETTI	g. 1200
Sale	g. 12
Acqua fredda	g. 480
Lievito di birra	g. 8

PROCEDIMENTO: Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia per 5 minuti circa. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Panetto:

Burro 82%M.G.	g. 800
Farina sfoglia PIVETTI	g. 200

PROCEDIMENTO: Impastare il burro con la farina in planetaria con la foglia per 10 minuti circa, fin quando l'impasto non risulterà omogeneo. Far riposare in frigorifero per un'ora.
Per incassare il panetto stendere il pastello per ottenere una forma rettangolare, mettere al centro il panetto precedentemente laminato e chiudere con le due parti di pastello eccedenti. Procedere con la sfogliatura 1 a 3 + 1 a 4 riposo + 1 a 4.