

**irca****Linea preparati per pasticceria****GRANSFOGLIA**

girelle alle carote e polpa di granchio

CREMA ALLE CAROTE E POLPA DI GRANCHIO

SPEEDY SNACK	g 150
Acqua	g 500
Carote bollite o al burro tritate grossolanamente	g 400
Polpa di granchio	g 250

Aggiungere SPEEDY SNACK all'acqua e miscelare con frusta fino all'ottenimento di una crema consistente ed omogenea. Incorporare la crema ottenuta agli altri ingredienti.

PASTA SFOGLIA

GRAN SFOGLIA	g 1.000
Acqua	g 450-500

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata. Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi spianare ad uno spessore di circa 1-2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della "pastella" g 700 di margarina sfoglia preventivamente modellata in forma piatta rettangolare (oppure usare il tipo "platte"). Coprire la margarina con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 centimetri, piegare a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare "a 4". Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e lasciare riposare per 10 minuti, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare riposare in frigorifero per 15-30 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo

spessore di circa 2 millimetri. Tagliare delle strisce di 10 centimetri, spalmarvi il ripieno precedentemente preparato e procedere all'arrotolamento. Porre in freezer per 15 minuti dopodichè tagliare allo spessore di circa un centimetro e depositare le girelle così ottenute su teglia con carta da forno. Far riposare per almeno 15 minuti, lucidare la superficie con uovo sbattuto e cuocere a 200-210°C.