

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

mezzelune alle olive

CREMA ALLE OLIVE

SPEEDY SNACK g 150

Acqua g 500

Olive verdi tritate g 650

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 1.000Acqua 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. Stampare con cubapasta del diametro di cinque centimetri delle piccole mezzelune e depositare su teglie con carta da forno.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto, con sacco a poche porre al centro il ripieno precedentemente ottenuto e richiudere con un ulteriore mezzaluna. Far riposare per almeno 30 minuti, pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con semi di papavero. Cuocere a 200-210°C.