

**irca****Linea preparati per pasticceria****BRILLO**

pasta sfoglia con burro

GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua fredda	g 450-480

Impastare per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia. Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della "pastella" g 700 di burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 2 ore prima. Coprire il burro 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 circa 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 riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri, tranciare o tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.

**AVVERTENZE:** ventagli, bastoncini, manine, torciglioni, diplomatiche e millefoglie richiedono circa 30-40 minuti di riposo, cannoncini, cannoli a cono, parigine, vol au vent e cestini alla frutta necessitano di almeno 1 ora. Tempi di riposo inferiori a quelli indicati possono provocare eccessive deformazioni durante la cottura. Per ottenere una sfoglia con sviluppo molto regolare dare 4 pieghe a 4 anziché quelle indicate. La caratteristica doratura si ottiene pennellando con uovo la superficie dei dolci sulle teglie prima della cottura; se si desidera una superficie croccante e caramellata occorre spolverare i dolci con BRILLO. Quest'ultimo deve essere cosparsa sulla pasta sfoglia senza prima bagnarla.