

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

Sfogliatine con amarene alla panna

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua	g 450-500

Impastare in planetaria 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 in riposo per 10-15 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri, tagliare dei rettangoli della grandezza desiderata e lasciare riposare sulle teglie per circa 30 minuti. Pennellare la superficie con uovo sbattuto, far aderire delle mandorle affettate e cuocere a 200-210°C per 15-20 minuti. Dopo raffreddamento tagliare a metà e farcire la base con uno strato di panna montata zuccherata utilizzando sacco a poche con bocchetta a stella ed un ulteriore strato con FRUTTIDOR KIRSCH. Richiudere con il "coperchio" e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.