

**irca****Linea margarine****MARBUR**

snack vitamais

VITAMAIS	Kg 10
Acqua	Kg 4.5-5
Lievito	Kg 0.3
MARBUR PLATTE CROISSANT SFOGLIA	kg 3

Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati. Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc. A piacere decorare con MAIS DECO'. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere a 220°C per tempi variabili in base alle dimensioni degli snack.

AVVERTENZE: I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.