

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

voul au vent agli spinaci e ricotta

CREMA AGLI SPINACI

| | |
|-----------------------------|-------|
| SPEEDY SNACK | g 75 |
| Acqua | g 250 |
| Spinaci bolliti e scolati | g 600 |
| Ricotta fresca | g 500 |
| Formaggio grana grattugiato | g 60 |
| Sale | g 5-8 |

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 per le basi e 4 millimetri per la parte superiore, stampare, formare i voul au vent e lasciare riposare per almeno 20-30 minuti. Pennellare con uovo sbattuto, riempire i voul au vent con la crema precedentemente preparata ed infornare a 200°C.