



## Linea preparati per pasticceria GRANSFOGLIA



voul au vent al tonno

### CREMA AL TONNO

|                  |       |
|------------------|-------|
| SPEEDY SNACK     | g 75  |
| Acqua            | g 250 |
| Tonno tritato    | g 600 |
| Pasta d'acciughe | g 20  |

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.