

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

voul au vent al tonno e olive nere

CREMA AL TONNO E OLIVE NERE

SPEEDY SNACK	g 75
Acqua	g 250
Tonno tritato	g 600
Olive nere tritate	g 100
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.