

PASTRY

Five Star Chef

PreGel



Mix Sfoglia - *Puff Pastry Mix*

from
our
family
to
yours

www.pregelfamily.com

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com

info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

Mix Sfoglia

Preparato in polvere **Five Star Chef** per la realizzazione di una delle preparazioni di base più amate in pasticceria: la pasta sfoglia.

Mix Sfoglia è una **base versatile** che consente di realizzare infinite creazioni di pasticceria dolce quali millefoglie, strudel, sfogliatine, saccottini e moltissime altre specialità salate.

Prodotto già bilanciato e versatile, **Mix Sfoglia** garantisce **risultati ottimali** costanti nel tempo e riduzione dei tempi tradizionali di preparazione.

| Ingredienti per il pastello: | |
|------------------------------|-------|
| Mix Sfoglia | 1 Kg |
| Acqua | 440 g |
| Burro | 100 g |

| Ingredienti per la laminatura: |
|---|
| Burro in pani: laminare 850 g di burro e 150 g di farina per ogni Kg di Mix Sfoglia. |
| Burro piatto: laminare 850 g di burro per ogni Kg di Mix Sfoglia. |
| <i>N.B. : in alternativa al burro si può utilizzare la margarina.</i> |

Procedimento:

- ★ Impastare il Mix Sfoglia e l'acqua in planetaria con il gancio fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- ★ Aggiungere il burro leggermente ammorbidito ed impastare nuovamente.
- ★ Appiattire l'impasto, quindi coprirlo e riporlo in frigorifero in modo che raggiunga la giusta temperatura di laminazione (in alternativa abbattere in positivo per accelerare i tempi).
- ★ Posizionare il panetto di burro sull'impasto steso, quindi eseguire le classiche pieghe da 3 e da 4 con l'aiuto della sfogliatrice o di un mattarello.
- ★ Lasciar riposare l'impasto in frigorifero in modo che raggiunga la giusta consistenza per poter effettuare le altre due pieghe da 3 e da 4.
- ★ Laminare la sfoglia fino allo spessore desiderato a seconda del tipo di ricetta.
- ★ I tempi e le temperature di cottura variano a seconda del tipo di ricetta.

Puff Pastry Mix

A **Five Star Chef** powdered mix for the fast and easy preparation of one of the most popular basic pastries: the puff pastry.

Puff Pastry Mix is a **multipurpose pastry base** that allows preparation for a wide array of sweet pastry specialties such as Napoleon (mille-feuille), strudel, puff pastries, and savory delicacies.

Puff Pastry Mix is a pre-balanced product that guarantees consistently **excellent results** and streamlines preparation time.

| Ingredients for the dough: | |
|----------------------------|-------|
| Puff Pastry Mix | 1 kg |
| Water | 440 g |
| Butter | 100 g |

| Ingredients for the dough sheeting: |
|---|
| Butter blocks: for each kg of Puff Pastry Mix, use 300 g butter and 150 g flour. |
| Butter sheets: for each kg of Puff Pastry Mix, use 850 g butter. |
| <i>N.B.: Butter can be replaced by margarine</i> |

Method:

- ★ Knead Puff Pastry Mix and water in a planetary mixer (using a dough hook attachment) until smooth and homogeneous. Add the softened butter and knead again.
- ★ Flatten the dough, cover it and place it in a refrigerator until it reaches the right temperature for dough sheeting (alternatively, place in a shock freezer to speed up the process).
- ★ Place the butter on the flattened dough, then fold into thirds over the butter using a dough sheeter or a rolling pin.
- ★ Let the dough rest in a refrigerator until it reaches the right texture to fold it again into thirds (2 more times).
- ★ Sheet out to the thickness required by the recipe.
- ★ Baking times and temperatures vary depending on the recipe.

| Codice / Code | Prodotto / Product | Dosaggio / Dosage | Confezionamento / Packaging | Note / Notes |
|---------------|--------------------|---|-----------------------------|--------------|
| 97881 | MIX SFOGLIA | 1 Kg mix + 440 g acqua + 100 g burro Per la laminatura: 850 g burro | 1 sacco x 10,00 Kg | SOP |
| 97881 | PUFF PASTRY MIX | 1 kg mix + 440 g water + 100 g butter For the dough sheeting: 850 g butter | 1 bag x 10,00 kg | POF |