

SEMILAVORATI PER LA PASTICCERIA

FELBRIO

Semilavorato professionale
per brioche e croissant

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE

Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PASTICCERIA

FELBRIO



Preparato completo per produrre con la massima facilità e in breve tempo brioche, veneziane, croissant, trecce, krapfen e qualsiasi altro tipo di dolce lievitato.

“ **FOCUS:**
Metti in moto la fantasia aggiungendo all'impasto uvette, gocce di cioccolato canditi o frutta secca. ”

DOSI CONSIGLIATE



FELBRIO
kg 10

+



ACQUA
kg 3,9

+



LIEVITO
g 300

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 3 minuti in 1° velocità + 10 minuti in 2° velocità. Riposo dell'impasto: 15 minuti.
- Spezzare e formare a piacere, far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti.
- Pennellare con uovo sbattuto e ricoprire con zucchero a granella.
- Infornare inizialmente con le valvole aperte e cuocere a 180°C per 15 minuti.

Dallo stesso impasto è possibile realizzare croissant sfogliati seguendo il classico metodo di piegatura in più strati incorporando burro o margarina per sfoglia nella quantità di 3 kg ogni 10 kg di mix.



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

Via Enrico Fermi, 11 - Pessano Con Bornago (MI) - Tel. 02-95742970
e-mail: info@melfel.it