



PASTA SFOGLIA



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
1.610 g
Peso uscita:
1.120 g



Porzioni:
7 fogli



Teglia consigliata:
7 t. microforate
antiaderenti GN 1/1
10 mm



Tempo totale:
16'

FASE									
1		0%	170°	8'	---	---	B	SI	C
2		0%	185°	8'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Pasta sfoglia congelata: 7 fogli da
230 g cadauno

PROCEDIMENTO

Scongelare la pasta sfoglia il giorno precedente in frigorifero.

Preriscaldare il forno.

Stendere i fogli di pasta sulle teglie dopo averli lasciati 30 minuti fuori dal frigorifero, forarli in modo uniforme con una forchetta o il rullo buca pasta e cuocere in forno secondo parametri.