

ARTFOOD
PRIME DAYS

St-Allery[®]



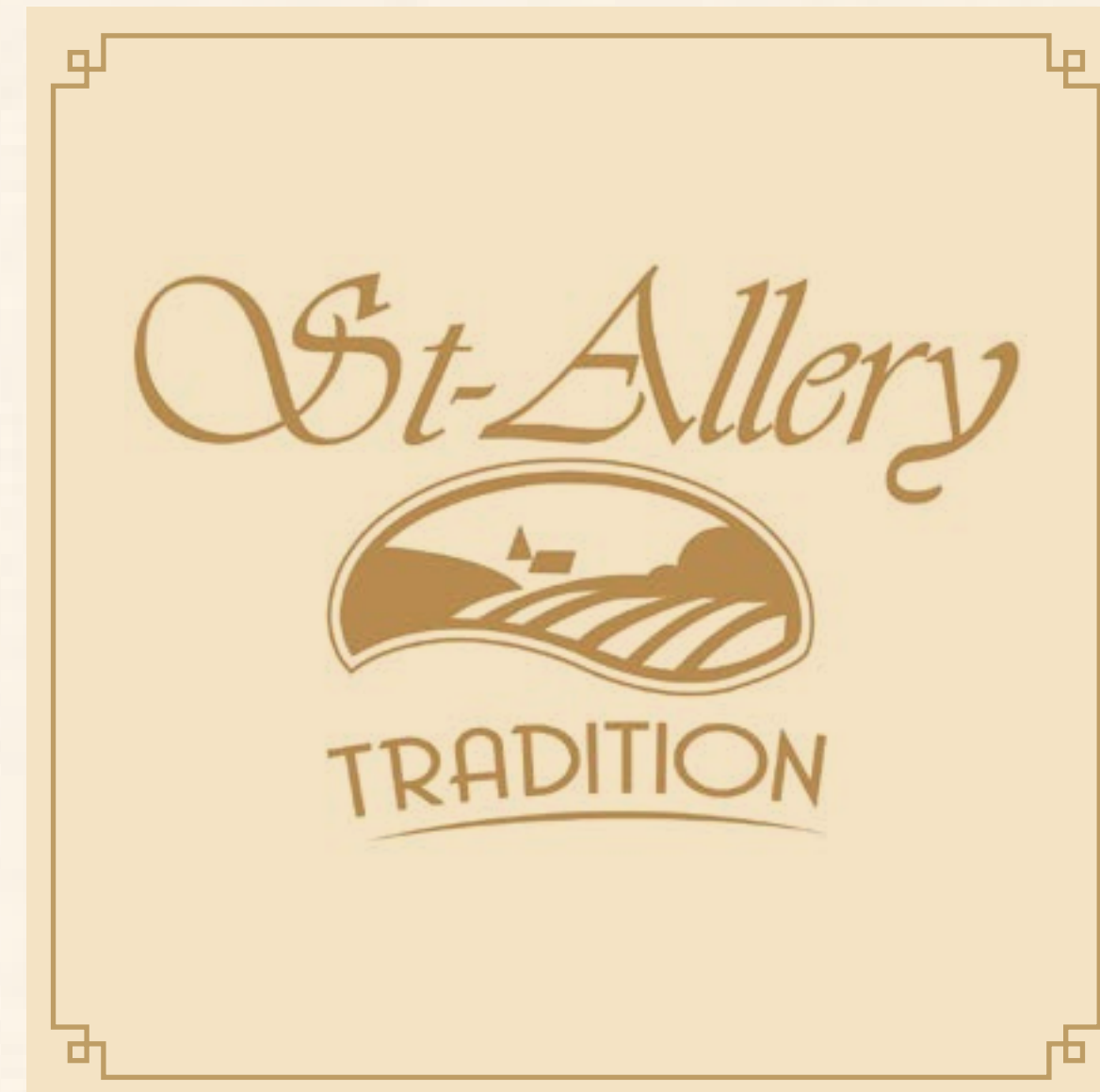
IL MEGLIO DEI DUE MONDI

ENTRA NEL MONDO ST-ALLERY

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

.....
INDICE
St-Allery
.....

PRODOTTI



St-Allery
WORLD

GAMMA ST-ALLERY

RICETTE ST-ALLERY

CONTATTI





UN MÉLANGE DI CAPOLAVORI

- **Funzionalità** 100%
- **Burro** 25%

St-Allery Premium è il primo marchio nel mercato italiano dei Mélange.
Nato per abbinare la tecnicità della margarina al tradizionale gusto del burro,
St-Allery Premium è sempre al passo con l'evoluzione del mercato e presenta la sua rinnovata qualità con formulazioni **low trans** e **senza grassi idrogenati**.

ART. 1779

ST-ALLERY PREMIUM CROISSANT PLATTE

Formato piatto ultrafine in cartone easy open per facilitare l'apertura e rendere ancora più pratico e veloce l'utilizzo.

Ideale per laminare paste lievitate sfogliate, si caratterizza per la grande plasticità che facilita il lavoro di laminazione. L'alto contenuto di burro (25%) si accompagna alla tecnicità della margarina per realizzare croissant di grande successo.

Senza grassi idrogenati.



ART. 7607

ST-ALLERY PREMIUM SFOGLIA PLATTE

Formato piatto ultrafine in cartone easy open per facilitare l'apertura e rendere ancora più pratico e veloce l'utilizzo.

Specifica per laminazione di pasta sfoglia, è dotata di consistenza e plasticità per facilitare la lavorazione. L'importante contenuto di burro dona un irresistibile gusto e l'alta qualità della componente margarina caratterizza i prodotti finiti per leggerezza e palatabilità.

Senza grassi idrogenati.



ART. 401981

ST-ALLERY PREMIUM CREMA CAKE

Pratico formato in barra da 2,5 Kg in cartone easy open per facilitare l'apertura e rendere ancora più pratico e veloce l'utilizzo.

Morbido e inimitabile mélange da incorporare, ideale per montate, grazie al suo ricco contenuto di burro garantisce prodotti finiti eccellenti per gusto e scioglievolezza.

Formulazione low trans.



[SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY PREMIUM](#)

[GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY PREMIUM](#)

[TORNA ALL'INDICE](#)



St-Allery Premium

VANTAGGI ESCLUSIVI

- Ottima **alternativa al burro**:
formulazione funzionale con alta percentuale di burro (25%)
- **Connubio perfetto**:
l'irresistibile gusto di burro sposa la tecnica della margarina
- **Primo marchio** nel mercato italiano dei mélange
- Grande **plasticità** nei formati
piatti ultrafina per laminazione
- Formato piatto ultrafina
ready to use:
non necessita di ulteriori passaggi prima di laminare
- Si lavora a **temperatura ambiente**



St-Allery[®]

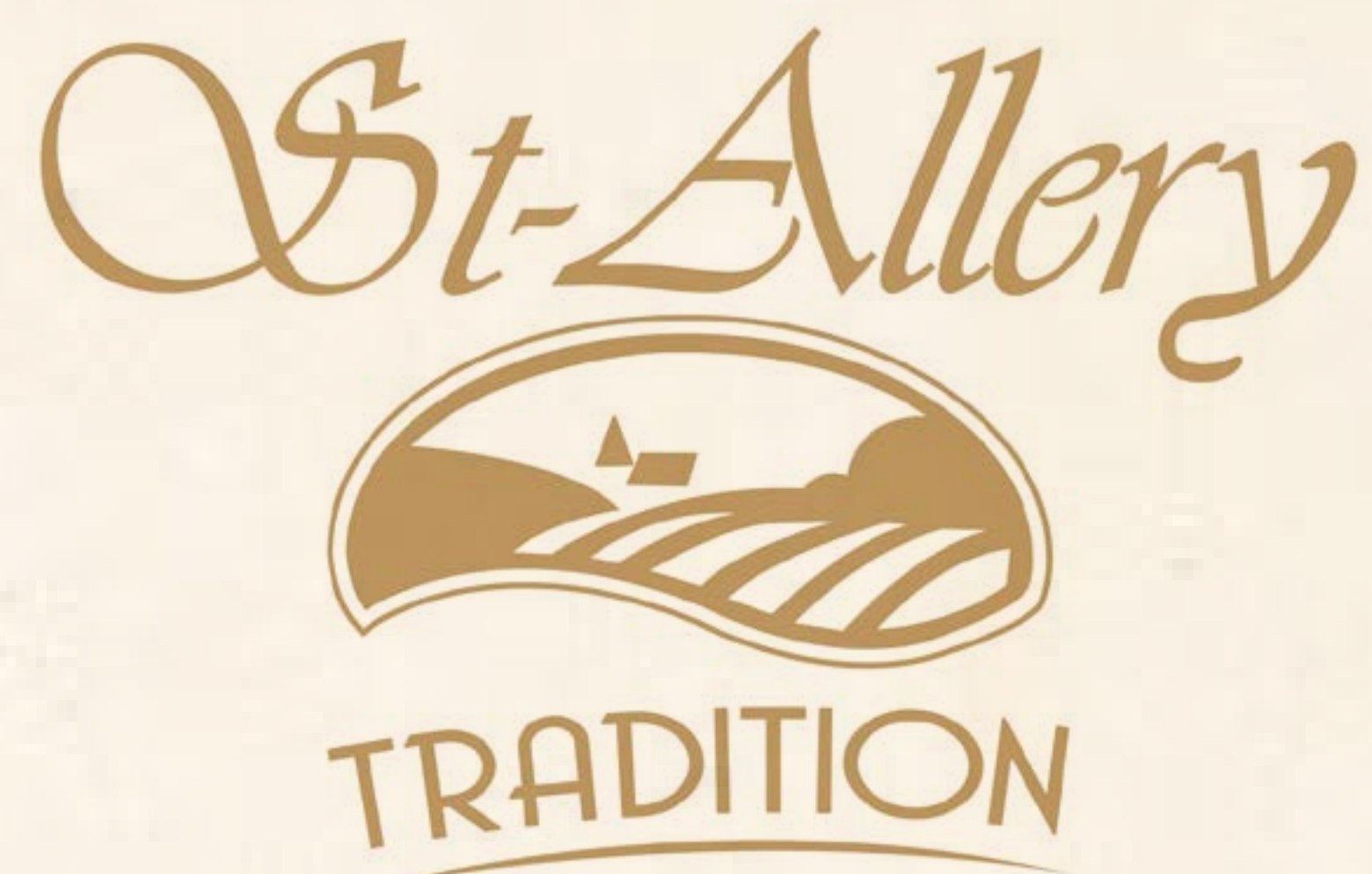
PREMIUM

SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY PREMIUM

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY PREMIUM



TORNA ALL'INDICE



DA SEMPRE IL VERO MÉLANGE

Dalla tradizione pasticceria nasce la gamma moderna e di successo di St-Allery Tradition per soddisfare i pasticceri più esigenti. St-Allery Tradition con il 15% di burro è da sempre il vero mélange: facile da utilizzare, come la più performante delle margarine, ottimo nel gusto inconfondibile di burro. Le formulazioni di St-Allery Tradition sono senza grassi idrogenati.

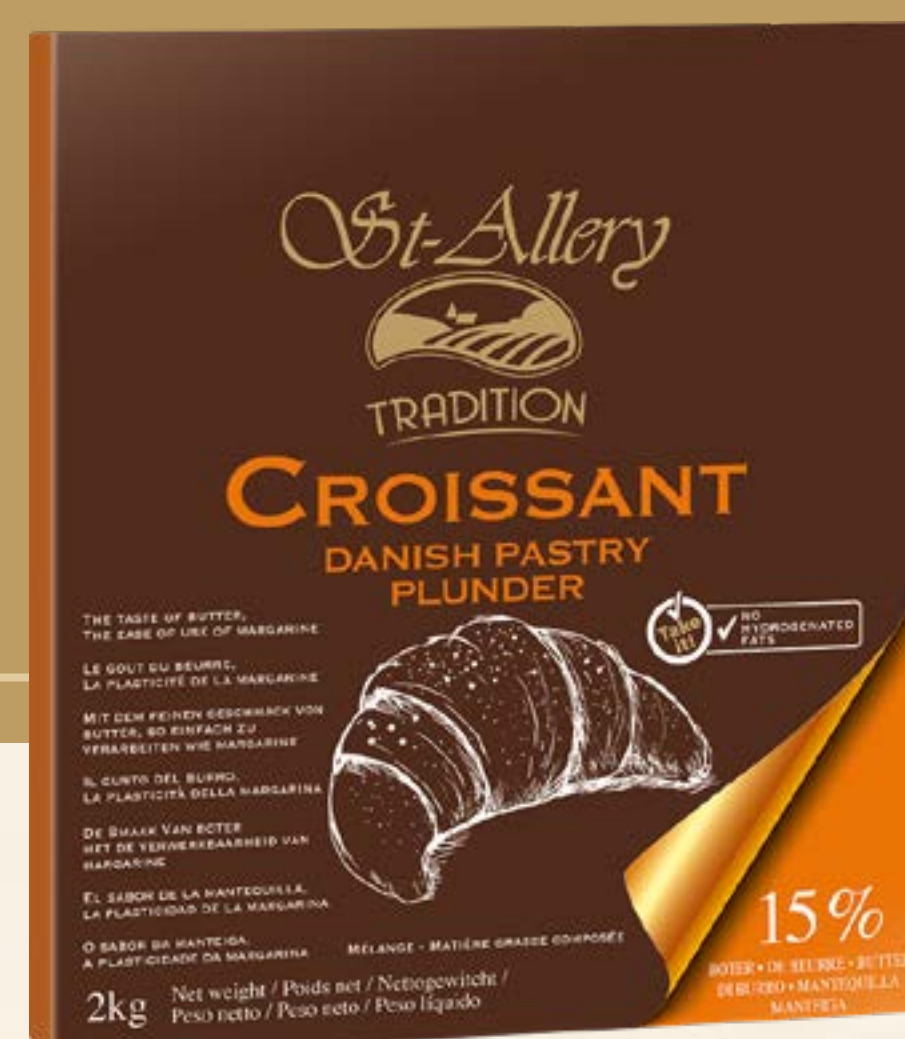
ART. 413712

ST-ALLERY TRADITION CROISSANT SFOGLIA

Dotata di grande plasticità, è adatta alla produzione di paste lievitate e sfogliate, come di pasta sfoglia di grande qualità.

In formato piatto ultrafine (1,5 cm),
si incorpora prontamente all'impasto,
per una laminazione regolare ed uniforme.

Grazie al suo basso punto di fusione,
è dotata di ottima palatabilità,
esaltando il gusto dei prodotti finiti.



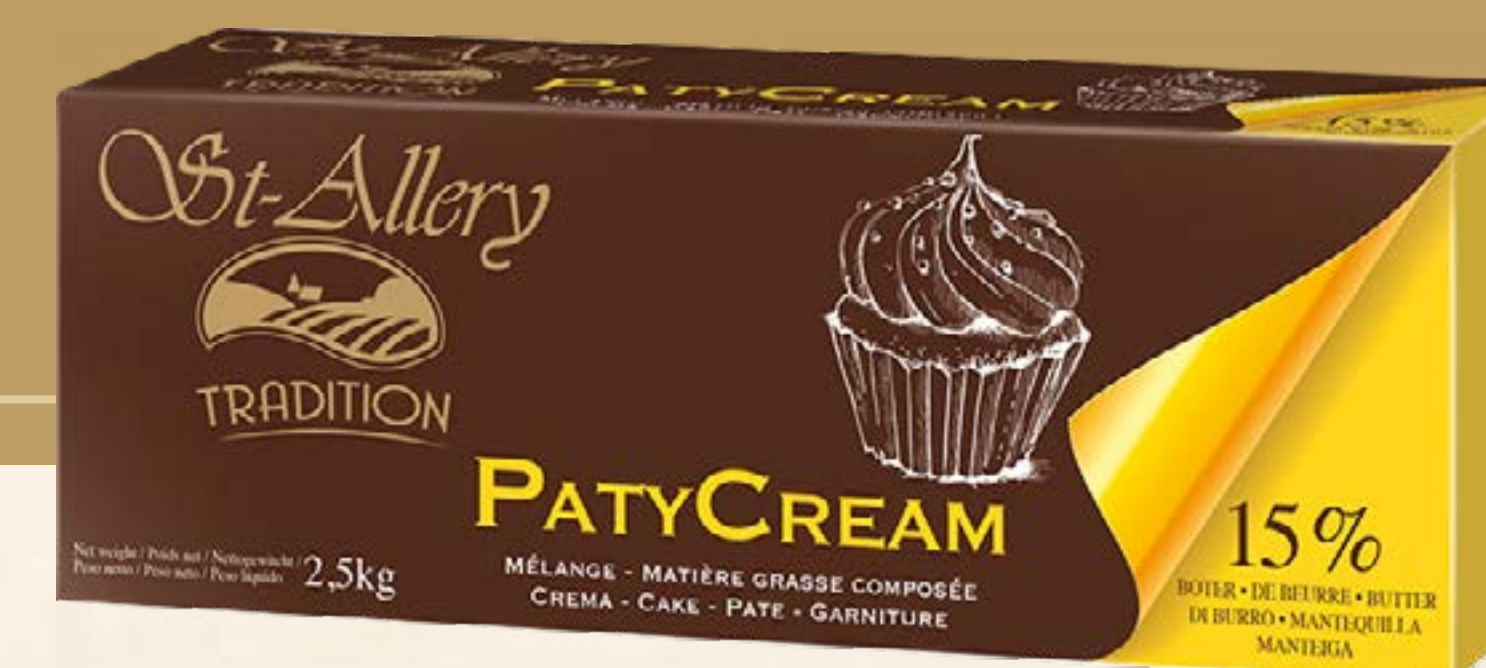
ART. 413827

ST-ALLERY TRADITION PATY CREAM

Un prodotto di straordinaria duttilità per realizzare
creme soffici, frolle e montate leggere e friabili,
torte e paste lievitate di ottimo volume e sofficità.

Il suo equilibrato punto di fusione garantisce
la facilità del suo impiego nelle diverse applicazioni.

L'aroma e il gusto del burro,
elevano di qualità i prodotti finiti.



[SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY TRADITION](#)

[TORNA ALL'INDICE](#)





St-Allery Tradition
VANTAGGI ESCLUSIVI

- Mélange tradizionale con il 15% di burro
- Ottimo **gusto di burro** abbinato alla **tecnicità della margarina**
- Grande **plasticità** nel formato piatto ultrafine

St-Allery

TRADITION

SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY TRADITION



TORNA ALL'INDICE



LA MIGLIORE ALTERNATIVA AL BURRO

Dalla ricerca Vandemoortele il successo di un'innovativa formulazione che si traduce nella migliore alternativa al burro. St-Allery Revolution: come il burro per gusto, palatabilità e lavorazione, meglio del burro per costanza e funzionalità.

ART. 413098 | ART. 414508 | ART. 412266

LA GAMMA ST-ALLERY REVOLUTION

St-Allery Revolution Plate for Laminated Pastry è l'ultimo nato nella famiglia St-Allery Revolution e si presenta nel formato piatto ultrafine per paste lievitate e sfogliate e pasta sfoglia.

Garantisce laminazioni perfette lavorando a temperatura ambiente oppure, secondo la ricetta, impiegando il prodotto a temperatura di frigorifero. Alle basse temperature mantiene inalterata la sua plasticità, senza necessità di rinvenimento.

Il caratteristico "melting profile" dona ai prodotti finiti un finissimo gusto di burro e un'ottima palatabilità.

St-Allery Revolution è presente anche in **blocco da 2,5 kg** (4x2,5 kg) e in **cartone da 10 kg**, entrambi perfetti e adatti a tutte le applicazioni in pasticceria.



QUALITÀ COSTANTE

Nessuna variazione del *melting point* dovuta alle stagioni

CONFEZIONE EASY OPEN

MIGLIOR PROFILO NUTRIZIONALE

Minor contenuto di acidi grassi saturi, no acidi grassi trans, no grassi idrogenati



PREZZO COSTANTE

Maggiore stabilità del costo delle materie prime

CONVENIENZA E LAVORABILITÀ

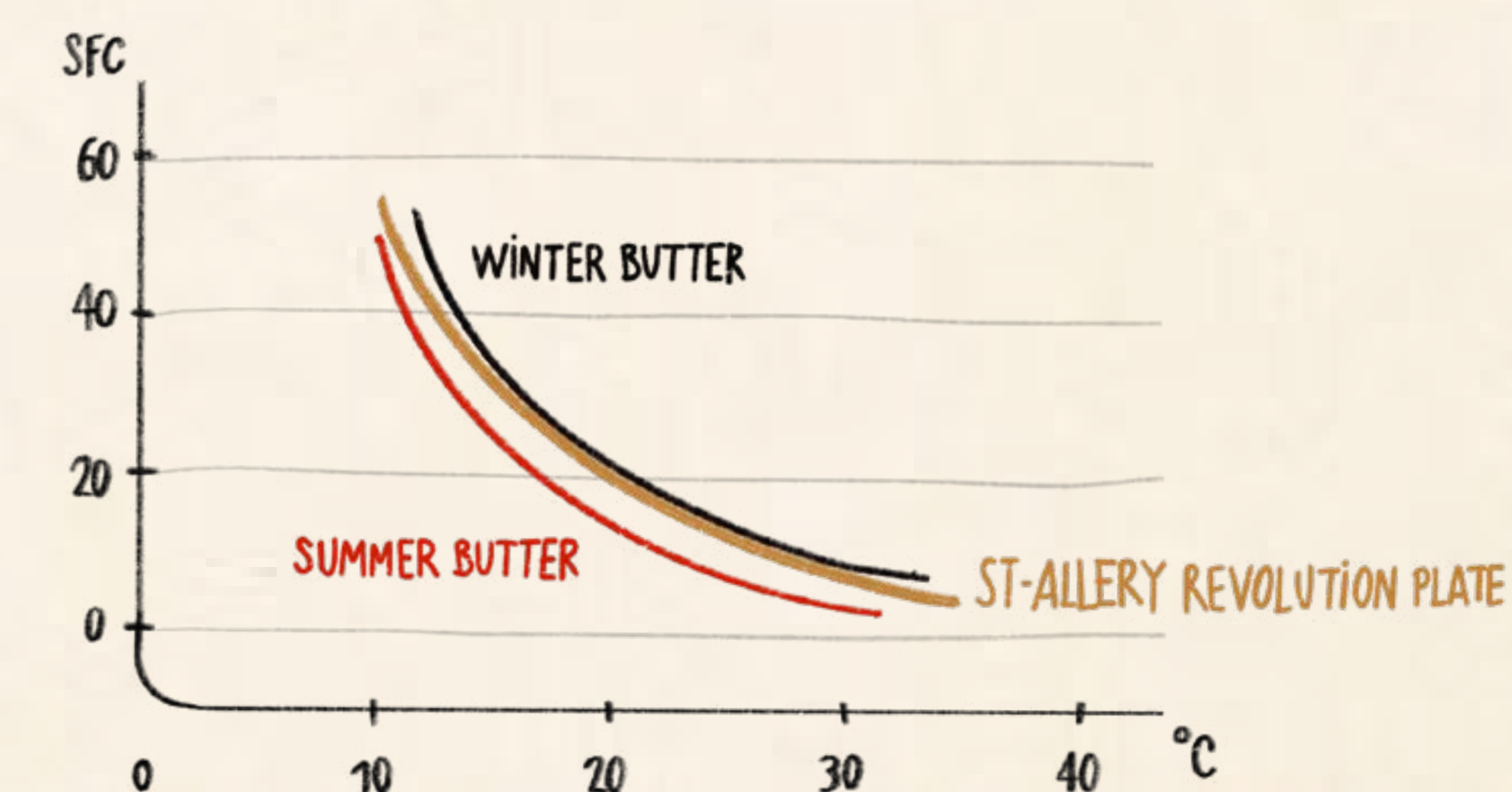
IMPATTO AMBIENTALE

Studi confermano che l'emissione di CO2 legata alla produzione è 6 volte inferiore

MELTING PROFILE

L'ESSENZA DI ST-ALLERY REVOLUTION

Il melting profile, ovvero il contenuto di grassi solidi (SFC) in relazione alla temperatura, gioca un ruolo fondamentale nella sensazione al palato dei prodotti finiti. Il punto di fusione di St-Allery Revolution confrontabile con quello del burro, dona un piacevole gusto in bocca.



SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY REVOLUTION

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY REVOLUTION 2,5 KG

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY REVOLUTION PLATE

TORNA ALL'INDICE



St-Allery Revolution

VANTAGGI ESCLUSIVI

- È la migliore **alternativa al burro** in termini di gusto e lavorazione
- Punto di fusione basso come il burro che dona ai prodotti finiti un'ottima palatabilità
- **Melting profile** costante durante tutto l'anno
- Contiene burro: permette di sostituire il burro nelle ricette in rapporto 1:1 e di dichiararne la presenza nella lista ingredienti dei prodotti finiti
- Per la sua natura di mélange, a differenza del burro, subisce una minore fluttuazione del prezzo in funzione del mercato della materia prima
- I suoi 3 formati corrispondono a quelli del burro (blocco 2.5 Kg, cartone 10 Kg, piatto ultrafine 2 Kg)



St-Allery
REVOLUTION

SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY REVOLUTION

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY REVOLUTION 2,5 KG

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY REVOLUTION PLATE



TORNA ALL'INDICE



DAI NUOVA LUCE ALLE TUE CREAZIONI CON ST-ALLERY LUX

St-Allery Lux è il mélange ideale per tutti i tipi di **paste lievitate dolci**:
croissant, ciambelloni, panini e focacce dolci, brioche siciliane, maritozzi e tanti altri prodotti.

ART. 413948

ST-ALLERY LUX

Grazie alla sua formulazione speciale composta da zucchero e altri ingredienti funzionali, St-Allery Lux rappresenta la rivoluzionaria innovazione nel campo delle materie prime composte per realizzare meravigliose creazioni di pasticceria.

Pratico formato in secchiello da 5 kg



L'impiego di **St-Allery Lux** negli impasti lievitati garantisce prodotti finiti:

PIÙ DOLCI

Grazie alla presenza di zuccheri in miscela con la fase grassa

PIÙ SOFFICI

Per l'alveolatura più "ariosa" data dalla perfetta lievitazione

PIÙ GUSTOSI

Grazie al contenuto di burro e oli vegetali di finissima qualità

PIÙ SVILUPPATI

Grazie agli enzimi presenti nel prodotto che attivano la lievitazione e permettono uno sviluppo più regolare

PIÙ FRESCHI NEL TEMPO

Grazie alla presenza di emulsionanti che permettono di amalgamare al meglio tutti gli ingredienti della ricetta e conservare più a lungo il prodotto

[SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY LUX](#)

[GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY LUX](#)

[TORNA ALL'INDICE](#)





St-Allery Lux

VANTAGGI ESCLUSIVI

- Mélange dalla formulazione speciale con zucchero ed ingredienti funzionali
- Migliora il gusto dei prodotti finiti rendendoli più dolci
- Migliora lo sviluppo nelle paste lievitate e sfogliate
- Caratterizza il gusto dei prodotti finiti

St-Allery[®]

LUX

SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY LUX

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY LUX



TORNA ALL'INDICE



IL PRIMO BUTTER BLEND PER RISPARMIARE TEMPO E DENARO

Pratico nella preparazione di torte e impasti morbidi, St-Allery Liquid Butter Blend è una gustosa alternativa semiliquida al burro che consente di risparmiare tempo e denaro, senza alcun compromesso sul gusto e sulla funzionalità.

ART. 414247

ST-ALLERY LIQUID BUTTER BLEND

I prodotti finiti realizzati con St-Allery Liquid Butter Blend hanno una shelf life più lunga rispetto alle ricette che prevedono l'impiego di burro o olio.

St-Allery Liquid Butter Blend dona una migliore struttura all'impasto, rendendo i prodotti più golosi.

La combinazione di materie prime selezionate e uno specifico processo di produzione, garantiscono un alto livello di qualità e una funzionalità costante durante tutto l'anno.

Formato pratico in secchiello da 5 kg



- Miglior praticità
- Shelf life più lunga
- Alternativa semi-liquida al burro
- Pronto all'uso
- Migliore struttura dell'impasto



SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY LIQUID

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY LIQUID

TORNA ALL'INDICE



St-Allery Liquid Butter Blend

VANTAGGI ESCLUSIVI

- **Pronto all'uso:** con la sua consistenza semi-liquida non necessita di alcun rinvenimento prima della lavorazione, consentendo al pasticciere di risparmiare tempo e denaro
- **Pratico:** sostituisce nelle medesime quantità la materia grassa prevista in tutte le ricette di impasti non laminati
- **Conservazione a temperatura ambiente:** non necessita di stoccaggio in frigorifero
- Perfetto nella lavorazione degli impasti con il **metodo "all-in"**: tutti gli ingredienti impastati in planetaria contemporaneamente
- Particolarmente indicato per alcune ricette speciali come waffles, crepes, bignè e tutte le **applicazioni di impasti morbidi**
- Garantisce una **shelf life** dei prodotti finiti fino a tre volte superiore rispetto alle ricette realizzate con burro e olio



St-Allery[®]

LIQUID

SCARICA IL FOLDER DI ST-ALLERY LIQUID

GUARDA IL VIDEO DI ST-ALLERY LIQUID



TORNA ALL'INDICE

Gamma St-Allery

ST-ALLERY PREMIUM	ST-ALLERY TRADITION	ST-ALLERY REVOLUTION	ST-ALLERY LUX	ST-ALLERY LIQUID
<p>25% DI BURRO IL CONNUBIO PERFETTO TRA GUSTO, COLORE, SAPORE DI BURRO E LAVORABILITÀ DELLA MARGARINA</p>	<p>15% DI BURRO LA TRADIZIONE DEL MÉLANGE: FACILE DA UTILIZZARE E OTTIMO NEL GUSTO</p>	<p>LA MIGLIORE ALTERNATIVA COME IL BURRO PER GUSTO, PALABILITÀ E LAVORAZIONE, MEGLIO DEL BURRO PER COSTANZA E FUNZIONALITÀ</p>	<p>MATERIA PRIMA COMPOSTA CON INGREDIENTI FUNZIONALI ADATTA A TUTTE LE PREPARAZIONI DI PASTE LIEVITATE DOLCI</p>	<p>ALTERNATIVA SEMI-LIQUIDA AL BURRO PER RISPARMIARE TEMPO E DENARO</p>
				

[TORNA ALL'INDICE](#)

ARTFOOD
PRIME DAYS

Le ricette con
ST-ALLERY



LE RICETTE

con St-Allery



CROISSANT TART
FRUTTI DI BOSCO



ST-HONORÈ
NOCCIOLA E CAFFÈ



CAKE MARMORIZZATO
VANIGLIA E CIOCCOLATO

[TORNA ALL'INDICE](#)

Ricette St-Allery

CAKE MARMORIZZATO VANIGLIA & CIOCCOLATO



Porzioni : 14



Difficoltà : *****



Tempo di cottura: 60 min



Shelf life : 3 giorni



Stabile alla congelazione: sì



Cake marmorizzato Vaniglia e Cioccolato: Passaggio 1

CAKE ALLA VANIGLIA

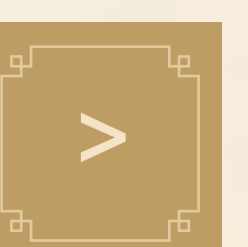
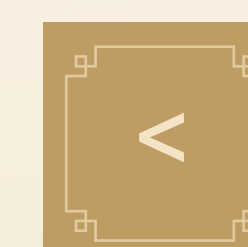
INGREDIENTI

- 150 g Miele
- 300 g Gold Cup Chanty Deco
- 550 g Uova
- 300 g Zucchero semolato
- 150 g Farina di mandorle
- 350 g Farina debole
- 16 g Baking
- N.1 Bacca di vaniglia
- 206 g St-Allery Liquid Butter Blend



PROCEDIMENTO

- Scaldare Gold Cup Chanty Deco e il miele a 30 ° C.
- Aggiungere zucchero e uova e mescolare in planetaria attrezzata con frusta a palla.
- Setacciare la farina con la polvere di mandorle e il lievito e aggiungere al composto preparato precedentemente, amalgamando fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungere **St-Allery Liquid Butter Blend** e omogenizzare bene.
- Travasare l'impasto ottenuto in una sacca da pasticciere e tenere da parte.



Cake marmorizzato Vaniglia e Cioccolato: Passaggio 2

CAKE AL CIOCCOLATO

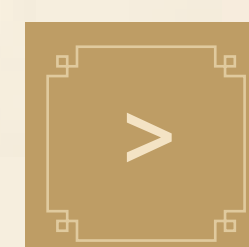
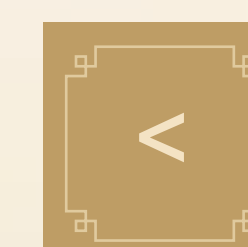
INGREDIENTI

- 150 g Miele
- 300 g Gold Cup Chanty Deco
- 550 g Uova
- 300 g Zucchero semolato
- 150 g Farina di mandorle
- 350 g Farina debole
- 16 g Baking
- 50 g Cacao magro
- 200 g Cioccolato al 50%
- 135 g St- Allery Liquid Butter Blend



PROCEDIMENTO

- Scaldare Gold Cup Chanty Deco e il miele a 30 ° C.
- Aggiungere zucchero e uova e mescolare in planetaria attrezzata con frusta a palla.
- Setacciare la farina con la polvere di mandorle, il lievito ed il cacao e aggiungere al composto preparato precedentemente, amalgamando fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Sciogliere al microonde **St- Allery Liquid Butter Blend** con il cioccolato.
- Unire al composto sopra e omogenizzare bene.
- Travasare l'impasto ottenuto in una sacca da pasticciere e tenere da parte.



Cake marmorizzato Vaniglia e Cioccolato: Passaggio 3

GANACHE AL CIOCCOLATO

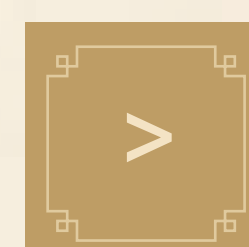
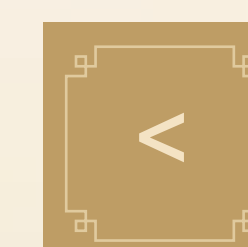
INGREDIENTI

- 500 g Cioccolato al 70%
- 500 g Gold Cup Chanty Deco
- 120 g Zucchero
- 120 g Glucosio
- 120 g St- Allery Liquid Butter Blend



PROCEDIMENTO

- Bollire Gold Cup Chanty Deco con lo zucchero e il glucosio.
- Versare sul cioccolato e **St-Allery Liquid Butter Blend** ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare.



Cake marmorizzato Vaniglia e Cioccolato: Passaggio 4

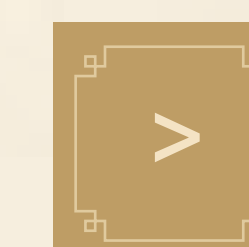
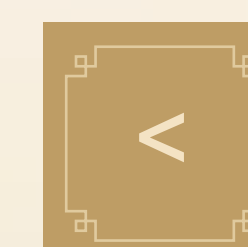
GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- **1000 g** Cioccolato al 70%
- **100 g** Olio di semi di girasole

PROCEDIMENTO

- Sciogliere il cioccolato al microonde.
- Unire l'olio ed emulsionare bene.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare.





MONTAGGIO DEL DOLCE

Ungere uno stampo con apposito staccante e colare a strati alternati i cake. Cuocere a 165°C in base alla pezzatura del dolce. A raffreddamento ultimato, cospargere il cake con uno strato sottile di ganache e riporre in freezer a rassodare. Glassare con la glassa al cioccolato a 32°C e decorare il dolce a piacere

[TORNA INDIETRO](#)

[ALTRE RICETTE](#)

Ricette St-Allery

ST-HONORÈ NOCCIOLA E CAFFÈ



Porzioni : 40 pezzi



Difficoltà : *****



Tempo di cottura: 60 min



Shelf life : 3 giorni



Stabile alla congelazione: sì



St-Honoré
CAFFÈ E NOCCIOLA

Passaggio 1:
SABLÈ BRETONE

Passaggio 2:
PÂTE A CHOUX

Passaggio 3:
CRAQUELIN

Passaggio 4:
GELATINA DA STOCCAGGIO

Passaggio 5:
CREMOSO AL CAFFÈ

Passaggio 6:
GANACHE ALLA NOCCIOLA

Passaggio 7:
MONTAGGIO

TORNA ALLE RICETTE



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 1 SABLÉ BRETONE

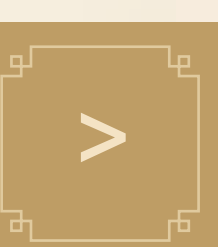
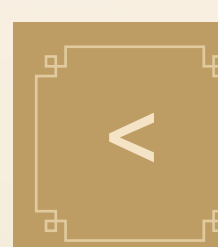
INGREDIENTI

- 276 g St-Allery Revolution blocco 2,5 kg
- 236 g Zucchero a velo
- 356 g Farina
- 18 g Baking
- 4 g Sale
- 112 g Tuorlo



PROCEDIMENTO

- Ammorbidire **St-Allery Revolution** in planetaria con la frusta a foglia.
- Unire lo zucchero a velo.
- Aggiungere farina, sale, baking.
- Una volta aver sabbiato gli ingredienti, unire i tuorli.
- Mettere l'impasto in frigorifero.
- Laminare l'impasto a 6 mm.
- Coppare con un anello da 7 cm e lasciare la pasta all'interno.
- Cuocere per 14 minuti a 175°C.
- Una volta raffreddata stendere uno strato sottile di cioccolato.



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 2

PÂTE A CHOUX

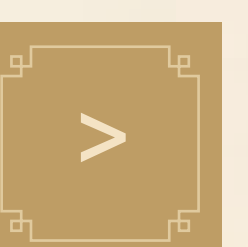
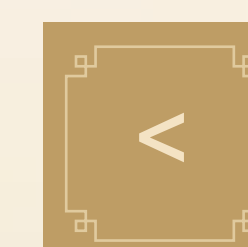
INGREDIENTI

- 120 g Acqua
- 2 g Sale
- 2 g Zucchero
- 55 g St-Allery Premium Crema Cake
- 65 g Farina
- 2 Uova



PROCEDIMENTO

- Bollire l'acqua con zucchero, sale e **St-Allery Premium**.
- Unire la farina e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Asciugare l'impasto sul fuoco.
- Mettere l'impasto in planetaria attrezzata con la foglia.
- Unire le uova una alla volta.
- Colare i bigné da 1 cm di diametro.
- Mettere la craquelin sul bigné.
- Cuocere per 25 minuti a 170°C.



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 3

CRAQUELIN

INGREDIENTI

- 150 g Farina
- 150 g Zucchero di canna
- 125 g St-Allery Premium Crema Cake



PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Mettere l'impasto tra due fogli di carta forno e stendere a 3 mm.
- Coppare dischi da 2 cm di diametro e riporre in freezer.
- Prendere i dischi e porre sui bigné.

St-Honorè
CAFFÈ E NOCCIOLA

Passaggio 1:
SABLÈ BRETONNE

Passaggio 2:
PÂTE A CHOUX

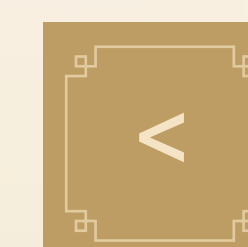
Passaggio 3:
CRAQUELIN

Passaggio 4:
GELATINA DA STOCCAGGIO

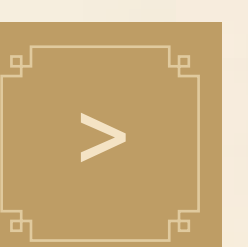
Passaggio 5:
CREMOSO AL CAFFÈ

Passaggio 6:
GANACHE ALLA NOCCIOLA

Passaggio 7:
MONTAGGIO



TORNA ALLE RICETTE



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 4

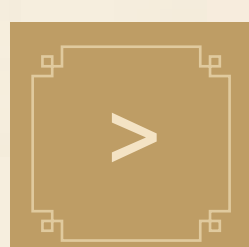
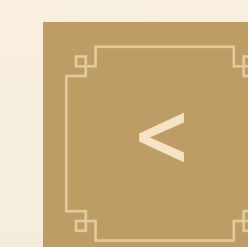
GELATINA DA STOCCAGGIO

INGREDIENTI

- **100 g** Gelatina in polvere
- **500 g** Acqua tiepida

PROCEDIMENTO

- Sciogliere la gelatina in acqua.
- Portare ad ebollizione in forno a microonde .
- Mescolare bene e conservare in un contenitore ermetico in frigorifero.



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 5

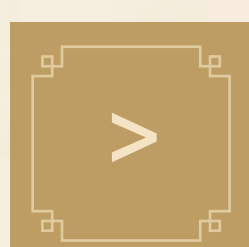
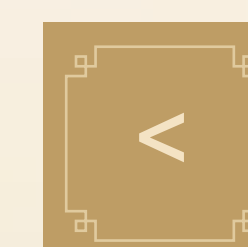
CREMOSO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

- **400 g Gold Cup Chanty Deco**
- **100 g** Chicchi di caffè
- **115 g** Tuorlo
- **60 g** Zucchero
- **36 g** Gelatina da stoccaggio

PROCEDIMENTO

- Scaldare Gold Cup Chanty Deco a 60°C con i chicchi di caffè e lasciar riposare per 20 minuti in infusione.
- Scolare i chicchi di caffè e aggiungere Gold Cup Chanty Deco fresca per riportare il peso a 400gr.
- Scaldare la crema vegetale con lo zucchero.
- Una volta calda, unirne una parte ai tuorli.
- Portare la miscela a 82°C e unire la gelatina.
- Emulsionare con un mixer.
- Lasciar cristallizzare in frigorifero coprendo con pellicola a contatto per 12h.
- Montare e farcire i bignè.



St-Honorè Nocciola e Caffè: Passaggio 6

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

- **178 g Gold Cup Chanty Deco (1)**
- **58 g Latte**
- **40 g Glucosio**
- **200 g Cioccolato al latte**
- **100 g Pasta di nocciola**
- **32 g Gelatina da stoccaggio**
- **422 g Gold Cup Chanty Deco (2)**

PROCEDIMENTO

- Bollire Gold Cup Chanty Deco (1), latte e glucosio.
- Versare sul cioccolato al latte, la pasta di nocciola e la gelatina.
- Emulsionare con il mixer.
- Unire Gold Cup Chanty Deco (2)
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare una notte in frigorifero.

St-Honorè
CAFFÈ E NOCCIOLA

Passaggio 1:
SABLÈ BRETONE

Passaggio 2:
PÂTE A CHOUX

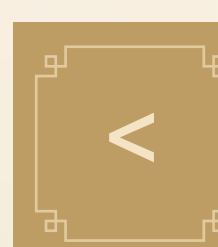
Passaggio 3:
CRAQUELIN

Passaggio 4:
GELATINA DA STOCCAGGIO

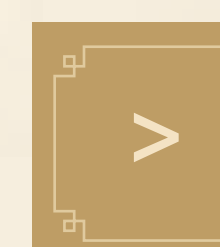
Passaggio 5:
CREMOSO AL CAFFÈ

Passaggio 6:
GANACHE ALLA NOCCIOLA

Passaggio 7:
MONTAGGIO



TORNA ALLE RICETTE





MONTAGGIO DEL DOLCE

Montare la ganache e colare uno
spuntone sul disco di sablè bretone.

Posizionare il bigné sulla ganache
e premere delicatamente.

[TORNA INDIETRO](#)

[ALTRE RICETTE](#)

Ricette St-Allery

CROISSANT TART FRUTTI DI BOSCO



Porzioni : 60 pezzi



Difficoltà : *****



Tempo di cottura: 18 min



Shelf life : 1 giorno



Stabile alla congelazione: sì



Croissant Tart Frutti di Bosco: Passaggio 1

PASTA CROISSANT

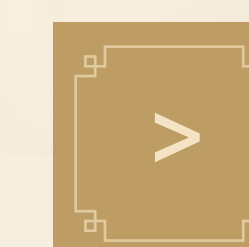
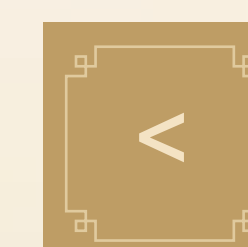
INGREDIENTI

- 2 kg Farina
- 200 g Zucchero
- 40 g Sale
- 140 g Lievito
- 480 g Acqua
- 480 g Latte
- 200 g St-Allery Revolution blocco 2,5 kg
- 1 kg St-Allery Revolution Plate for Laminated Pastry
- 1.5 kg Crema pasticcera



PROCEDIMENTO

- Impastare farina, zucchero, sale, lievito, acqua e latte per 2 minuti a bassa velocità.
- Unire **St-Allery Revolution blocco** ed impastare per 1 minuto lento e 8 minuti a media velocità.
- Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti in freezer.
- Laminare **St-Allery Revolution Plate** a 8 mm.
- Dare 2 pieghe a 4 e lasciar riposare l'impasto per 20 minuti in frigorifero.
- Laminare a 8 mm e tagliare delle strisce lunghe 30 cm e larghe 2,5 cm.
- Torcere le strisce e disporle in uno stampo rotondo su una placca da forno.
- Lasciar lievitare per 90 minuti.
- Colare la crema pasticcera nel centro e cuocete per 18 minuti a 170°C.





MONTAGGIO DEL DOLCE

Una volta raffreddate,
decorare con frutti di bosco
(oppure frutti rossi, frutta tropicale,
fichi, kiwi, albicocche)

[TORNA INDIETRO](#)

[ALTRE RICETTE](#)

ARTFOOD
PRIME DAYS

Vandemoortele Europe NV
(Sede secondaria Italia)

Margarines, Culinary Oils and Fats

Tel. 03964191

Mail. segreteria@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com

TORNA ALL'INDICE

