



Pasta sfoglia veloce - [Visualizza sul sito di line](#)

pasta sfoglia - preparazione rapida - impasto veloce - 6 girate - vol au vents -



Ingredienti:



1 kg di farina  
50 cl d'acqua  
100 gr di burro fuso  
20 gr di sale  
700gr di burro

Procedimento:

Impastare la farina + il burro + il sale e l'acqua a velocità lenta fino ad ottenere una pasta omogenea. Mettere al fresco per 1/4 d'ora. Togliere la pasta dal frigo e stenderla in un rettangolo. Mettervi al centro i 700 gr. di burro, saldare bene i bordi e dare un quarto di giro. Stendere ancora in rettangolo e piegarla in 3 come un portafogli. Dare un quarto di giro, stendere in rettangolo ancora, piegarla in 3 e mettere in frigo 20 minuti. Rifare l'operazione tante volte quante ne occorrono per un totale di 6 giri.

Suggerimenti per l'utilizzo:

vol au vent: si tagliano 3 dischi dello stesso diametro, uno servirà da base e due si impileranno su di esso dopo aver creato un foro all'interno. Entrambi i dischetti superiori andranno cotti col tappino prefratturato.

tondi da farcire: tagliati in orizzontale dopo la cottura si possono farcire con spuma di salmone o comunque a piacere secondo i gusti

tondini pinzati a mo' di pardule (vedi ricettario), cotti e riempiti a piacimento.

Palmito o Palmier rettangolo di sfoglia farcito ai lati e poi arrotolato e tagliato allo spessore di 2 centimetri. I ventaglietti vengono poi disposti in una placca da forno e dorati.



Palmito

[Vai alla discussione sul forum](#)