



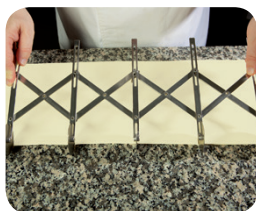
Croissant

Metoda de lucru

Temperatura de coacere 210°C

Timp de coacere 18 minute

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3-3,5 mm.



2. Se decupează triunghiuri cu baza de 11 cm și înălțimea de 22 cm (60 g / buc).



3. Se rulează fiecare triunghi de la bază către vârf.



4. Se așează în tăvi și se apasă pentru a tensiona aluatul.



5. După dospire (+/- 90 minute la 28°C, 85% umiditate relativă) se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Pain au Chocolat

Metoda de lucru

Dospire finală

+/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere

După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).

Temperatura de coacere

210°C

Timp de coacere

18 minute

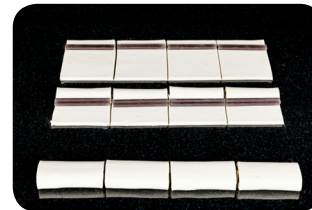
Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3-3,5 mm. Se decupează dreptunghiuri cu lățimea egală cu cea a batoanelor de ciocolată folosite (8 cm) și o lungime de 10 cm (40 g / buc).



2. Se pune primul baton de ciocolată aproape de marginea de sus a aluatului.



3. Se acoperă cu aluat primul baton de ciocolată, apoi se adaugă al doilea baton de ciocolată peste lipitura aluatului.



4. Se rulează încă o dată, acoperind în întregime ciocolata, după care se întorc cu lipitura în jos.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Bărcuță cu fructe

Metoda de lucru

Dospire finală

+/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere

După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).

Temperatura de coacere

210°C

Țimp de coacere

18 minute

Pentru umpluturi cu fructe, cu stabilitate excelentă la coacere, vă recomandăm gama **Vivafil Plus**.

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3,3-3,6 mm. Se decupează pătrate cu latura de 8 cm.



2. Se crestează 4 tăieturi în 2 colțuri opuse diametral.



3. Se suprapune unul dintre colțurile crestate la marginea crestăturii din diagonală.



4. Se suprapune în diagonală și cel de-al doilea colț, formându-se astfel un romb.



5. După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).



6. Se adaugă umplutura cu fructe cu ajutorul unui poș.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Deliciu cu fructe

Metoda de lucru

Dospire finală +/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).

Temperatura de coacere 210°C

Timp de coacere 18 minute

Pentru umpluturi cu fructe, cu stabilitate excelentă la coacere, vă recomandăm gama **Vivafil Plus**.

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3,3-3,6 mm. Se decupează pătrate cu latura de 8 cm.



2. Se crestează 2 laturi opuse, la o distanță de aprox. 1 cm de margine, păstrând un capăt necrestat.



3. Fiecare fâșie de aluat se aduce în unghi de 90° și se suprapune peste aluat.



4. Se repetă suprapunerea pentru ambele laturi crestate.



5. După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).



6. Se adaugă umplutura cu fructe cu ajutorul unui poș.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Coșulet umplut

Metoda de lucru

Dospire finală

+/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere

După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula). Fiecare formă se umple cu umplutura termostabilă dorită, dulce sau sărată.

Temperatura de coacere

210°C

Timp de coacere

18 minute

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3,3-3,6 mm. Se decupează dreptunghiuri cu laturi de 8 / 6 cm.



2. Se crestează laturile mari, la o distanță de aprox. 1 cm de margine, păstrând capetele necrestate.



3. Fiecare fâșie de aluat crestat se suprapune peste partea opusă.



4. Se așează în forme de copt cu dimensiuni de 8 / 5 cm. După dospire, se umple cu umplutura dorită.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Răsucele cu vanilie & ciocolată

Metoda de lucru

Dospire finală

+/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere

După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).

Temperatura de coacere

210°C

Timp de coacere

18 minute

Crema de vanilie se obține prin amestecarea a 350 g **Cremyco** cu 1 l apă rece. Se mixează 2-3 minute până la omogenizare. Înainte de folosire, se lasă 10 minute la rece pentru setare.

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 2-2,5 mm. Lățimea foi trebuie să fie de minim 40 cm.



2. Pe jumătate din lățimea foi se întinde crema de vanilie preparată în prealabil.



3. Se presară chips-uri de ciocolată peste crema de vanilie.



4. Se suprapune jumătatea de aluat fără cremă.



5. Se taie fâșii de 2,5 cm lățime.



6. Se răsucesc fitilele de 4 ori și se lasă în tăvi.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Cruffin

Metoda de lucru

Dospire finală +/- 70 minute la 28°C, 85% umiditate relativă

Decorare înainte de coacere După dospire, se aplică soluția pentru luciu Sunset Glaze (cu pulverizatorul sau cu pensula).

Temperatura de coacere 210°C

Timp de coacere 18 minute

Pentru umplutură, vă recomandăm **Cremfil Ultim Milk Chocolate** - cremă cu ciocolată, gata de utilizare.

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 3 – 3,2 mm. Lățimea foi trebuie să fie de 40 cm.



2. Se întinde crema de ciocolată fie pe toată suprafața, fie doar pe jumătate din foaie – dacă nu se doresc cu umplutură.



3. Se presară miez mărunțit de nucă pe toată suprafața foi de aluat.



4. Se taie fâșii cu o lățime de 2,5 cm.



5. Fâșiile obținute se răsucesc cu grijă în formă de cuib.



6. Se așează în forme de copt pentru muffins (cu sau fără chese de hârtie). Opțional, se poate adăuga extra umplutură în mijlocul cuibului.

Foietaj Danez

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Apă	4,6-5 l
Sare	0,15 kg
Zahăr	1 kg
Mimetic 32 A	0,5 kg
Drojdie	0,5 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Mimetic 32 A (pentru laminare) (25% raportat la cantitatea de aluat)	4,3 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare grăsime	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară; capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare de două ori în 3 (simplă), apoi 30 de minute la rece, iar la final încă o turare în 3 (simplă).

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește din nou în 3 și se pune la rece pentru 30 de minute.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 10 minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Palmieri

Metoda de lucru

Temperatura de coacere

215°C

TimP de coacere

25 minute – întoarceți produsele pe tavă după 12 minute (dacă acest lucru este posibil).

Etape



1. Se presară zahăr tos pe masa de lucru.



2. Se întinde aluatul la o grosime de 2 mm. Lățimea foi trebuie să fie de 50 cm. Se așează foaia de aluat peste zahărul tos.



3. Se presară zahăr tos peste foaia de aluat.



4. Se împăturesc marginile foi de aluat spre centru, însă doar până la un sfert din distanță.



5. Se împăturește încă o dată foaia de aluat, de la margini către mijloc.



6. Se împăturește a 3-a oară foaia de aluat de la margini către mijloc.



7. Se taie fâșii de 1,5 cm grosime



8. Fâșiile se așează în tăvi, culcate.

Foietaj Franțuzesc

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Sare	0,200 kg
Mimetic 32 A	0,300 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Apă	4,6-4,8 l
Mimetic 32 A (pentru laminare) (35% raportat la cantitatea de aluat)	5,4 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare margarină	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare la o împachetare în 4 (dublă), urmată de o împachetare în 3 (simplă).
Relaxare	Minim 30 de minute la rece
Laminare	Turare la o împachetare în 4 (dublă), urmată de o împachetare în 3 (simplă).
Odihnă	60 de minute la rece

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic, pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 4, se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 60 de minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 4 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 60 de minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.





Rulouri umplute

Metoda de lucru

Temperatura de coacere	215°C
Timp de coacere	20 minute
Finisare produs	Se umplu formele obținute cu cremă custard de vanilie și fructe proaspete (zmeură, căpșuni).

Etape



1. Se întinde aluatul la o grosime de 2 mm și o lungime de 40 cm. Se taie fâșii de 2 cm lățime.



2. Se rulează cu grijă fiecare fâșie de aluat pe tuburi metalice.



3. Dacă sunt tuburi conice, se pornește rularea de la capătul subțire spre capătul mai gros.

Foietaj Franțuzesc

Ingrediente

Făină 480	10 kg
Sare	0,200 kg
Mimetic 32 A	0,300 kg
Tigris Gold CL Fresh	0,03 kg
Apă	4,6-4,8 l
Mimetic 32 A (pentru laminare) (35% raportat la cantitatea de aluat)	5,4 kg
Sunset Glaze (emulsie pentru luciu)	

Metoda de lucru

Pregătire grăsime	Se laminează la o grosime de 11 mm pentru îmbunătățirea plasticității.
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	21°C
Relaxare	10 minute la rece
Încorporare margarină	Se așează foaia de Mimetic în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Capetele aluatului se împăturesc peste foaia de Mimetic.
Laminare	Turare la o împachetare în 4 (dublă), urmată de o împachetare în 3 (simplă).
Relaxare	Minim 30 de minute la rece
Laminare	Turare la o împachetare în 4 (dublă), urmată de o împachetare în 3 (simplă).
Odihnă	60 de minute la rece

Metoda de lucru

1. Amestecați toate ingredientele și frământați 4 minute la viteză mică, urmate de 6 minute la viteză mare. Acoperiți aluatul cu o folie și lăsați la relaxat la rece pentru 10 minute.



2. Laminați foaia de Mimetic, pentru o mai bună plasticitate și apoi așezați-o în mijlocul bucății de aluat, laminat în formă dreptunghiulară. Împăturiți capetele aluatului peste foaia de Mimetic.



3. Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 4, se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 60 de minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.



4. Se turează aluatul până la grosimea de 7 mm, apoi se împăturește în 4 și se rotește în jurul axei cu 90°. Se turează până se obține o grosime de 7 mm. Se împăturește în 3 și se pune la rece pentru 60 de minute. Aluatul este astfel gata pentru aplicația dorită.

