

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sfoglia come si fa in pasticceria

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La pasta sfoglia è una ricetta base in cucina, indispensabile per la realizzazione di preparazioni sia dolci che salate. Seguite Enzo, il nostro pasticcere, che vi svelerà con pazienza la piegatura e i trucchi per una pasta sfoglia perfetta!

Fare la pasta sfoglia in casa può sembrare difficile, ma seguendo i nostri consigli verrà in maniera perfetta.

Se vi piace poi dedicarvi alla preparazione di dolci ecco per voi altre ricette di torte da fare appena

possibile:

[torta allo yogurt](#)

[torta al cioccolato](#)

[torta caprese](#)

PER PASTELLO

FARINA MANITOBA 150 gr

FARINA 00 250 gr

BURRO 60 gr

ACQUA 190 gr

SALE 8 gr

PER IL PANETTO

FARINA 00

BURRO 320 gr

TUORLO D'UOVO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

FARINA 1 kg

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa preparate il pastello: riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina 00, la farina manitoba ed il sale.

Fate lavorare la macchina per miscelare gli ingredienti.



2 Mentre la macchina sta lavorando, aggiungete poco alla volta l'acqua.



3 Quando l'acqua sarà stata assorbita completamente dall'impasto, aggiungete il burro a temperatura ambiente e continuate a lavorare l'impasto.



- 4 Trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate brevemente a mano.

Formate una palla con l'impasto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a riposare per 15 minuti.



- 5 Nel frattempo lavorate il panetto: impastate con le mani il burro sulla spianatoia abbondantemente infarinata conferendogli una forma rettangolare.





6 Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e riponete anch'esso in frigorifero.

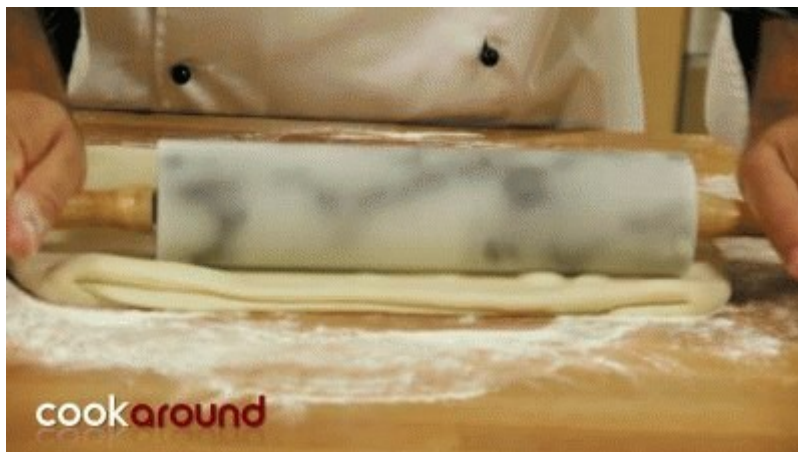
A questo punto stendete il pastello sulla spianatoia con un mattarello, quindi appoggiatevi sopra il rettangolo di burro.

Chiudete il pastello sopra il panetto di burro in modo da sigillarlo al suo interno.





7 Ora ristendete con il mattarello la pasta fino a formare un rettangolo e incominciate a dare le pieghe per la sfoglia: incominciate a fare una piega a tre ripiegando $\frac{1}{3}$ del rettangolo verso il centro, dopo di ch  ripiegate l'altro lato rimasto sopra alla pasta gi  piegata.





8 Ristendete la pasta allungando tutti i lati e formando un rettangolo.



9 Quindi fate una piega a 4, ovvero ripiegate 1/4 di sfoglia, partendo da uno dei lati corti, verso il centro.



10 Piegate 1/4 di sfoglia ripiegando l'altro lato corto verso il centro.



11 Sovrapponete le due sezioni già piegate.



12 Avvolgete la pasta sfoglia nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per circa mezz'ora.

Riprendete la sfoglia e ripetete le pieghe come in precedenza, quindi rimettetela in frigorifero.

A questo punto la sfoglia è pronta per essere utilizzata come desiderate.

