



PastrySchool



Martellato



# Formula BASE.

## MILLE FOGLIE BAR

Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione

# INTRODUZIONE

# *Perché qui.*

Questa Formula Base nasce per offrirti una ricetta di partenza chiara, funzionale e immediatamente applicabile.

Non è una guida completa, né un manuale teorico.

È uno strumento operativo pensato per aiutarti a mettere in funzione una preparazione, ottenere un risultato concreto e iniziare a lavorare con maggiore consapevolezza.

All'interno troverai:

- una formula essenziale
- un procedimento strutturato
- parametri da rispettare
- un risultato di riferimento

Non troverai invece spiegazioni approfondite sul perché delle scelte tecniche.

Quel livello di comprensione fa parte di un percorso successivo, dedicato all'analisi, alla correzione e al controllo del risultato.

Questa Formula Base è il punto di partenza.

Serve per fare, testare e osservare.





Questo ebook nasce con l'unico scopo di condividere elementi pronti all'uso e concetti chiave per migliorare le proprie abilità.

# Indice- Formula di base

1. Introduzione
2. Formula Base
3. Organizzazione del lavoro
4. Procedimento
5. Parametri
6. Risultato atteso





# RICETTARIO.



# Formulabase

## Impasto sfoglia

Ingredienti	Impasto (g)	% su farina
Farina W 280	625	41%
Acqua	250	17%
Aceto di mele	15	1%
Sale	11.3	0.74%
Burro per impasto	125	8%
Burro da sfogliare	500	33%
<b>Totale</b>	<b>1,026.30</b>	<b>100%</b>

### Resa finale

Numero pezzi: circa 30 pz

### Procedimento

Creiamo il pastello con i primi 4 ingredienti.

Facciamo riposare per 1 ora a temperatura ambiente e 12 ore in frigo.

Dopo il riposo realizziamo le pieghe inserendo il burro in superficie creando una sfoglia inversa. con questa sequenza: 1° Giro semplice (Riposo 30 minuti ore) 2° Giro doppio (Riposo 30 minuti )

3° Giro semplice (Riposo 30 minuti) 4° Giro doppio (Riposo 30 minuti ) 5° Sfoglia stesa all'altezza di 3 mm ( Riposo 1 ora)

6° C Realizziamo il formato rettangolare 15 x9 oppure 15 x 8 per la teglia da utilizzare.

Cottura : 180° per 20 minuti, con un contro stampo in superficie, al termine distribuire lo **destrosio o zucchero a velo** e cuocere per 4 minuti a 200°

PROCESSO DI CREAZIONE

# METODO.



01

Impastare tutti gli ingredienti insieme



02

Far lavorare per pochi minuti fino ad ottenere una consistenza grezza



03

Quando il risultato è come in foto grezzo e con gli ingredienti amalgamati, l'impasto è pronto.



04

Stendere sul tavolo creando uno spessore uniforme.



05

Coprire con la pellicola e lasciare riposare sul tavolo a temperatura ambiente per circa 1 ora, dopodiché far riposare in frigo per 12 ore.



06

Dopo le 12 ore, possiamo lavorare per creare l'incasso e le pieghe.

PROCESSO DI CREAZIONE

# METODO.



01

Stendeere il pastello ad 1 cm.  
Cresre il burro plastico per  
creare l'incasso



02

Stendere il tutto ad 1 cm di  
spessore, per poi fasre la  
prima piega



03

Ad ogni piega effettuare  
almeno 1 ora di riposo.  
1 piega da 3  
riposo  
1 piega da 4  
Riposo  
1 piega da 3  
riposo  
1 piega da 4



04

Effettuata l'ultima piega da 4  
, far riposare per circa 1 ora  
prima di stendere.



05

Stendere l'impasto a 2 mm  
Su una teglia con carta da  
forno.



Per lo stampo bar [Vedi qui](#)





PastrySchool



Martellato

# FormulaBASE

## MILLE FOGLIE BAR

**Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione**