



## Făină pentru FOIETAJ

**Descriere:** făină albă de grâu destinată obținerii produselor de patiserie tip foietaj, produsă prin măcinarea grâului, după o prealabilă curățire, corectată enzimatic conform caracteristicilor specifice.

### Avantaje:

- Este o făină albă destinată obținerii produselor tip foietaj - un produs complex și sățios;
- Ideală pentru obținerea foietajelor cu volum, fragede, cu foi bine stratificate, prin conținutul optim de gluten și enzime;
- Se poate folosi pentru saleuri, pateuri cu brânză sau carne, trigoane cu ciuperci, ștrudele sau plăcinte cu mere sau dovleac, rulouri cu brânză dulce și stafide sau cu cremă de vanilie, umplutură de vișine, caise etc.



## Făină pentru FOIETAJ

**Aspect:** pulbere fină de culoare albă, cu nuanță gălbuie uniformă.

**Ingrediente:** făină albă de grâu 550, gluten din grâu, enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

**Mod de ambalare:** vrac, în saci de rafie de 40kg sau în saci de hârtie de 25kg și 50kg.

**Transport:** se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

**Condiții de depozitare:** în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

**Data durabilității minime:** pentru produsul vrac sau ambalat în sac de rafie: 90 zile în timpul verii (01.05-30.09) și 120 zile în timpul iernii (01.10-30.04), pentru produsul ambalat în sac de hârtie: 180 de zile. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.

### Rețeta propusă: Foietaj franțuzesc

**Ingrediente:** • 1 kg făina foietaj • 0,5 l apă • 0,015 kg sare • 0,015 l oțet

### Mod de lucru:

1.



Se amestecă ingredientele în cuva malaxorului timp de 5 min la viteză lentă și 5 min la viteză rapidă.

2.



Se modelează rotund 1kg de aluat, se crestează cruce, peste care se așează 0,500kg margarină pentru foietaj (80% grăsime).

3.



Se împachetează tip plic și se laminează 3 laminări în 4.

4.



Se coace 15 min la 250°C (funcție și de greutatea produsului).