

# Aloha Sfoglia

*Per tutte le applicazioni dolci e salate*

**NUOVA  
FORMULA  
MIGLIORATA**

Dall'eccellente lavorabilità e plasticità, per ogni tipologia di applicazione dolce e salata di alta qualità, la margarina **Aloha Sfoglia** è:

- Senza grassi idrogenati
- Idonea all'alimentazione vegana
- Senza glutine

#### Informazioni tecniche:

##### Confezione:

- Placche: 10 kg (5 x 2 kg)
- Blocchi: 10 kg (4 x 2,5 kg)

**Conservazione:** 6 mesi in luogo fresco e asciutto, nel suo imballo originale.  
Temperatura compresa tra 16-20°C.



# Erbazzone

## Ingredienti

### Pasta sfoglia

Farina	1000 g
Acqua	500 g
<b>Aloha Sfoglia</b>	<b>100 g</b>
Sale	10 g
<b>S500 CL Sfoglia</b>	<b>20 g</b>
Zucchero	50 g
<b>Aloha Sfoglia</b> (per laminazione)	<b>600 g</b>

### Farcitura

Ricotta vaccina 1000 g, Spinaci surgelati 500 g, Parmigiano grattugiato 200 g, Uova intere 200 g, Tuorli 40 g, Sale 8 g, Pepe e noce moscata q.b.

## Procedimento

**Pasta sfoglia:** Impastare farina, acqua, sale, S500 CL Sfoglia e 100 g di Aloha per 3 minuti in prima velocità lenta e 4 minuti in seconda. Far riposare l'impasto 30 minuti in freezer a -18°C. Laminazione I° giorno: 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Laminazione II° giorno: 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Tempo di riposo 60 minuti.

**Farcitura:** Cuocere gli spinaci, strizzarli bene per eliminare l'acqua, tritarli finemente e miscelarli insieme a ricotta, uova intere e tuorli. Aggiungere il parmigiano, salare ed insaporire con pepe e noce moscata. Farcire le tortiere precedentemente foderate con pasta sfoglia preparata con Aloha Sfoglia. A piacimento ricoprire con un altro strato di pasta sfoglia in precedenza forata con bucasfoglia. Chiudere bene i bordi per evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura oppure alternativamente con strisce della stessa. Lucidare con Sunset Glaze e cuocere in forno a 180°C per 30-45 minuti.



# Pizzette

## Ingredienti

### Pasta sfoglia

Farina	1000 g
Acqua	500 g
<b>Aloha Sfoglia</b>	<b>100 g</b>
Sale	10 g
<b>S500 CL Sfoglia</b>	<b>20 g</b>
Zucchero	50 g
<b>Aloha Sfoglia</b> (per laminazione)	<b>600 g</b>

### Farcitura

Pomodoro q.b.

## Procedimento

**Pasta sfoglia:** Impastare farina, acqua, sale, S500 CL Sfoglia e 100 g di Aloha per per 3 minuti in prima velocità lenta e 4 minuti in seconda. Far riposare l'impasto 30 minuti in freezer a -18°C. Laminazione I° giorno: 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Laminazione II° giorno: 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Tempo di riposo 60 minuti.

**Farcitura e decorazione:** Stendere la pasta sfoglia a 3 mm. Bucare la pasta con bucasfoglia e formare dei cerchi con un coppa pasta del diametro di 4 cm assicurandosi di non deformare la pasta. Posizionare le pizzette su una teglia 60x40 cm e lasciarle riposare per 60 minuti in ambiente. Condirle con del pomodoro e cuocere a forno caldo per 15 minuti a 200°C. Una volta raffreddate le pizzette decorarle a piacere.



Scarica la nostra app MyPuratos

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

Seguici su    

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation