MASA HOJALDRE MANTEQUILLA

Masa de hojaldre de mantequilla con un gran desarrollo (98 capas)

Receta Lenotre

•Referencia: BCA185

•Caja: 6 placas de 2 kg (12 kg)

COCCIÓN:

Descongelar 1:30 min aproximadamente

Cocer a 200º

El tiempo será según elaboración

BRIDOR

La Boulangerie Plaisir

Masa de hojaldre congelada elaborada con huevo, azúcar cristal y mantequilla 100%. Recetas enriquecidas, donde el amasado es lento respetando los tiempos de reposo.