

DESCOBREIX LES MASSES DE CUINA DE BUITONI



Solucions als reptes nutricionals.
Compromesos amb la nutrició.

Què és una massa refrigerada?

Mescla de **farina, aigua, greixos, sal i llevat**. A continuació, s'amassa per obtenir el sabor, l'aroma i la textura desitjada. Posteriorment es conserva entre 2 i 7 graus per evitar que es desenvolupin microorganismes que puguin espatllar la massa.



DESCOBREIX LES MASSES DE CUINA DE BUITONI

Masses de rebosteria:



- Pasta de full (“hojaldre”)
 - Pot ser rectangular o rodona.
 - Idea de recepta **Trena de xocolata**.



- Brisa
 - Massa fina.
 - Idea de recepta **Quiche Lorraine**.