

DESCUBRE LAS MASAS DE COCINA DE BUITONI



Soluciones a los retos nutricionales.
Comprometidos con la nutrición.

¿Qué es una masa refrigerada?

Mezcla de **harina, agua, grasas, sal y levadura**. A continuación, se amasa para obtener el sabor, el aroma y la textura deseada. Posteriormente se conserva entre 2 y 7 grados para evitar que se desarrollen microorganismos que puedan estropear la masa.



DESCUBRE LAS MASAS DE COCINA DE BUITONI

Masas de repostería:



- Hojaldre
 - Puede ser rectangular o redonda.
 - Idea de receta **Trenza de chocolate.**



- Brisa
 - Masa fina.
 - Idea de receta **Quiche Lorraine.**

1. Desenrollar



2. Rellenar



3. Hornear



¡Así de fácil!

Condis *life* et cuida?