

# 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?