

Pasta de Hojaldre



Ingredientes.

Gramos

- | | |
|---------------------------|------|
| • Harina de trigo. | 1000 |
| • Margarina. | 80 |
| • Azúcar corriente | 80 |
| • Sal. | 20 |
| • Agua | 550 |
| • Margarina fina hojaldre | 800 |

Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta formar punto de tela
2. Llevar la masa al mesón
3. Extender un rectángulo para agregar la MARGARINA FINA HOJALDRE
4. Realizar una vuelta doble sencilla, doblé y por último otra sencilla
5. Dejar reposar para poder formar los productos deseados

***INGREDIENTES PARA FORMAR LOS PRODUCTOS (pasabocas'
corazones y estrudel de pollo)***

• Bocadoillo	300
• Huevos	2
• Azúcar corriente	200
• Pollo desmechado.	400
• Leche líquida.	400
• Harina de trigo.	500
• Sal.	20
• Pimienta molida.	5
• Margarina	125
• Champiñón.	200
• Queso campesino criollo.	200