

GRISINES CON TEGRAL SPEKKEL



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

TAPAS DE CHOCOLATE

Tegral Spekkel	5000 g
Agua	2,250 l
Levadura Okedo	35 g
Margarina	1725 g

- Incorporar los ingredientes en la amasadora y amasar aproximadamente 15 minutos.
- Luego pesar la masa para hojaldrar.
- Sobre el peso de la masa pesar el 10% de Margarina **Mimetic**.
- Sobar o laminar la masa hasta que quede lisa luego llevar al torno cubrir 2/3 de la masa con la margarina hacer un pliegue de 3.
- Pasar x sobadora y repetir esta operacion 3 veces más.
- Luego bajar el espesor a ½ cm.
- Para elaborar grissines cortar tiras finas, tornearlas y estibar en latas previamente enmantecadas el contorno.
- Antes de cocinar dividir segun el tamaño deseado.
- Estibar sobre chapas utilizando **Desmold Pro** (desmoldante).
- Cocinar en horno a 210°C.
- Se puede decorar antes de cocinar con Mix Granos.



RENDIMIENTO

- Rinde 75 piezas / porciones 50 g.