



HOJALDRE ELABORADO CON MANTECA ERICA

Característica del producto

Tipo de producto: Intermedio

Manteca: Manteca ERICA

Harina: Media fuerza

Sal: Marina

Vinagre: Para mantener la fuerza de la harina

Otros detalles

El hojaldre se ha elaborado en condiciones bastantes pésimas, para poner a prueba la calidad de la manteca ERICA.

Temperatura del local: 28°

Temperatura del agua: 20°

Temperatura de la masa: 27'5°

Temperatura de la manteca ERICA: 9'2°

Temperatura del empaste: 24°

Temperatura del estirado: 10 - 15°



Fórmula cuantitativa:

Harina de trigo	4.000 grs
Mantequilla	0.400 grs
Sal marina	0.080 grs
Vinagre	0.010 ml
Agua	2.100 ml
Manteca de cerdo ERICA	3.200 grs
Peso total de la masa	9.790 grs

Proceso de elaboración:

Se forma una placa con la manteca ERICA ayudándonos con unas láminas de plástico o papel siliconado y se reserva en cámara de refrigeración. A continuación se pesan y miden todos los productos y se vierte en la amasadora, apartando la mitad del agua que se le irá agregando poco a poco. Una vez que esté la masa fina elástica, se aparta y se le incorpora la manteca ERICA. Se lamina dándole tres vueltas sencillas y una vuelta doble.

Enfriaremos en cámara de refrigeración el tiempo necesario, y cuando se estire para cortar piezas se le dará una vuelta sencilla más.

AGRUDISPA, S.A

P.I. SANTIGA - C/ SERRA DE LA SALUT, 11 NAVE 12
08210 - BARBERÀ DEL VALLÈS (BARCELONA)
TLFS.: 902.888.138 - +34.937.185.781