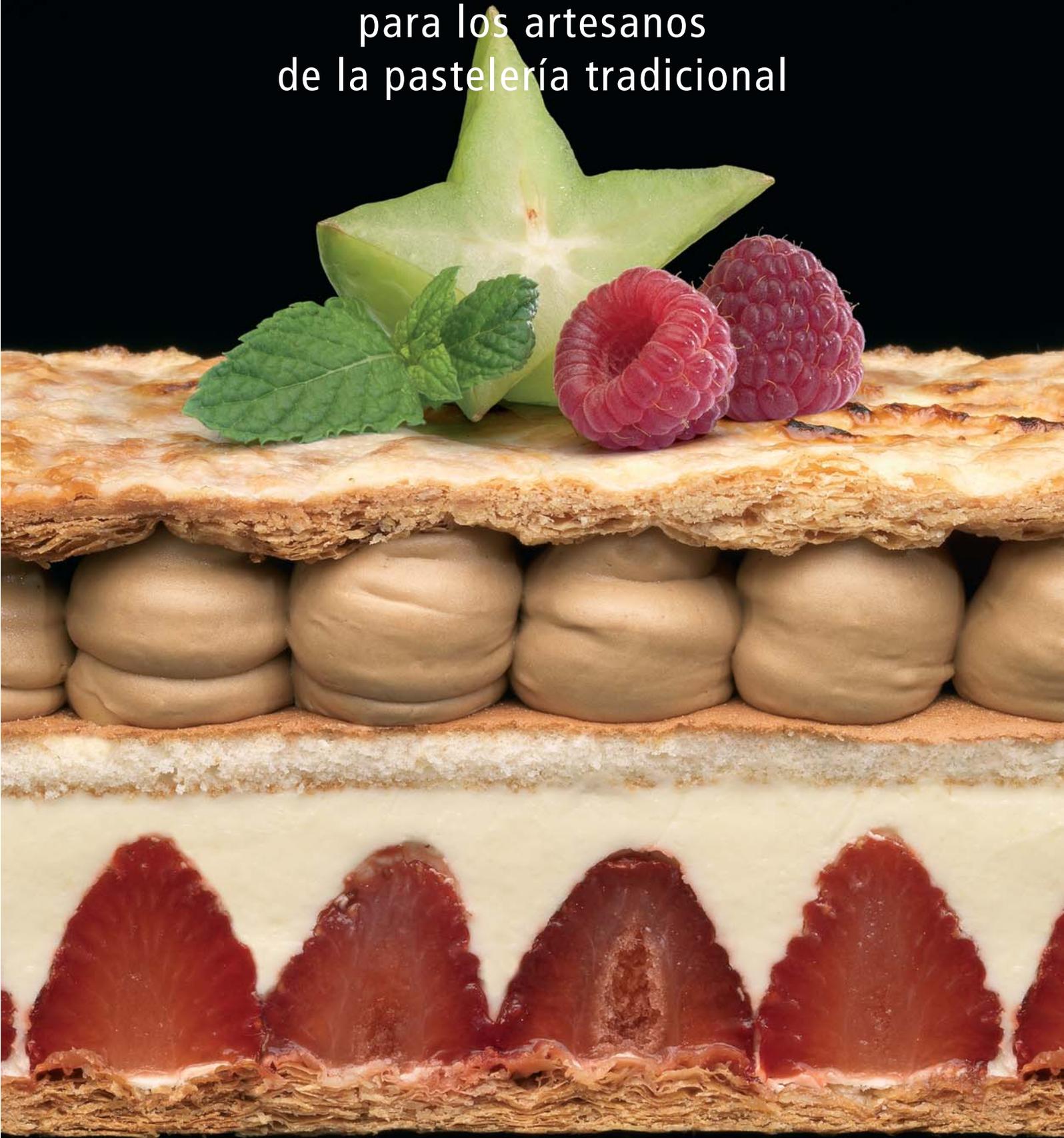


Hojaldres y cremas de calidad
para los artesanos
de la pastelería tradicional



vandemoortele

Mantecrema



La obra maestra
de las cremas
inspira infinidad
de creaciones

Mantecrema, con una fórmula de más de 50 años de antigüedad sigue siendo el producto estrella de las cremas, permitiendo a los fieles profesionales artesanos que la utilizan, dotar a sus elaboraciones de la personalidad, aroma y sabor a mantequilla propios de esta tradicional margarina.

Mantecrema pone en manos del artesano su textura incomparable, que facilita su incorporación a cualquier tipo de masa, aportando un apetitoso aspecto y delicioso sabor a las elaboraciones de siempre o a las nuevas creaciones.

Pasta rizada

Mezclar al azúcar finamente con la Mantecrema.

Añadir las claras de huevo poco a poco.

Mezclar las harinas.

Con una manga hacer diferentes formas.

Cocer a 200 °C hasta que estén.



INGREDIENTES:

500 g Mantecrema.

200 g azúcar glas.

150 g claras de huevo.

300 g harina de almendra.

400 g harina.

Crema de moka

Crema de mantequilla:

Hacer un jarabe con el azúcar a punto de hilo (104° - 32° Bahume).

Escaldar las yemas poco a poco con el jarabe.

Montar la mezcla con la varilla hasta que este templada.

Añadir la mantequilla pomada poco a poco con la pala.

Acabar de montar.

Crema de moka:

Mezclar todos los ingredientes suavemente con la batidora.

Utilizar de inmediato.



INGREDIENTES:

Crema de mantequilla:

800 g Azúcar

6 Yemas

1000 g Mantecrema

Crema de moka:

1000 g de crema de mantequilla.

60 g de pasta de café.

Hojaldambar



Mil posibilidades
para un hojaldre
de desarrollo
excepcional

La familia Hojaldambar cuenta con una amplia y variada gama de grasas anhidras y margarina, que gracias a su combinación exclusiva de materias grasas de calidad, garantizan un excelente sabor y un hojaldrado único.

Hojaldambar consigue hojaldres con gran desarrollo, crujientes y ligeros, ideales para elaborar infinidad de recetas, tanto dulces como saladas, de corte tradicional o de inspiración moderna.

Bocadito de morcilla

Amasar entre 8 y 10 m.

La masa a 20 - 24 °C, reposo 45 m. a 4 °C.

Pliegues 3 sencillo y 2 doble.

Estirar y formar las piezas deseadas.

Poner en el centro unos gajos de manzana con canela.

Cocer con horno fuerte 215 - 220 °C.

Montaje

Una vez cocido y frío se añade unas rodajas de morcilla.

Decorar con un poquito de perejil o cilantro.



INGREDIENTES:

Hojaldre:

1000 g Harina de fuerza.

1000 g Harina floja.

150 g Mantecrema

40 g Sal.

1200 l. aprox. Agua fría.

Margarina para los pliegues:

Hojaldambar margarina 50 % del peso de masa.

Bretzel dos texturas

Hojaldre:

Amasar entre 8 y 10 m.

La masa a 20 - 24 °C, reposo 45 m. a 4 °C.

Pliegues 3 sencillo y 2 doble.

Estirar y formar las piezas deseadas.

Pasta seca:

Mezclar todos los ingredientes suavemente con la pala.

Estirar la medida deseada.

Montaje:

Estirar dos placas de hojaldre.

Poner entre ambas una placa de pasta seca.

Cortar y formar los bretzels. Pintar, poner almendra y pistachos.

Cocer en horno a 215 °C.



INGREDIENTES:

Hojaldre:

1000 g Harina de fuerza.

1000 g Harina floja.

150 g Mantecrema.

40 g Sal.

1200 l. aprox. Agua fría.

Hojaldambar B-90 placa 50 % del peso de masa.

Pasta seca:

200 g azúcar glas

400 g Mantecrema.

525 g harina.

75 g cacao en polvo.

c/s sal.



PRODUCTO	TIPO	REF.	FORMATO	Kg. CAJA	COLOR	AROMA
Hojaldambar Margarina	Margarina	402920	Bloque 5 kg	20	Mantequilla	Mantequilla
Hojaldambar B-59	Grasa anhidra	402664	Bloque 5 kg	20	Blanco	Mantequilla
Hojaldambar B-90	Grasa anhidra	406960	Placa 2 kg	10	Mantequilla	Mantequilla
Hojaldambar B-90	Grasa anhidra	402666	Bloque 5 kg	20	Mantequilla	Mantequilla
Hojaldambar Extra	Grasa anhidra	405748	Bloque 1 kg	20	Blanco	Neutro
Mantecrema	Margarina	402676	Bloque 5 kg	20	Mantequilla	Mantequilla
Mantecrema Cubo	Margarina	406965	Cubo 15 kg	15	Mantequilla	Mantequilla



Margarinas y grasas anhidras con un desarrollo único para crear suaves y sabrosos hojaldres



La textura ideal para cualquier preparación, y un exquisito sabor en todas las elaboraciones.

vandemoortele