

Galletas navideñas

con MELLA COOKIE y 33 DREIDOPPEL

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
AROMA SPEKULATIUS CLARO*	0,007 kg
Sal	0,003 kg
Leche	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,610 kg

* Aroma especiado típico de las galletas de jengibre.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes con la mitad de MELLA COOKIE hasta obtener una masa homogénea.
- Añadir el resto de MELLA COOKIE y mezclar bien.
- Poner en el refrigerador unas horas.
- Laminar con el grosor deseado (5 mm aprox.).
- Dividir las piezas con los cortantes deseados y colocarlas en bandejas.
- Hornear a 180 °C aprox. hasta que la galleta tenga un color dorado.
- Decorar con glasa y decoración de azúcar.
- Si se hace un agujero antes de cocer, se pueden emplear para decorar un árbol de Navidad.

Mella
Cookie



33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS