

Rosa de Manzana



Dificultad * * * * *

 Productos

- Moorea Manzana
- Norjel 54
- Norjel 60

 Utensilios

- Espátula
- Amasadora
- Pincel

HOJALDRE DE MANTEQUILLA

	Ingredientes	Elaboración
950 g.	Harina media fuerza W300	Preparar una masa lisa y extensible con la harina, agua, sal y la mantequilla 100g. y dejarla reposar 30 minutos para que pierda fuerza.
500 g.	Agua	
25 g.	Sal	Utilizar la mantequilla 800 g. para dar 3 pliegues sencillos y uno doble.
100 g.	Mantequilla	
800 g.	Mantequilla	

ROSAS DE MANZANA

	Ingredientes	Elaboración
	Moorea Manzana	Cortar tiras de hojaldre, poner una capa de Moorea Manzana y encima láminas de manzana, (que salgan de la tira de hojaldre) Enrollarlo y poner dentro de un molde de silicona. Horno: 180°C.

Montaje y acabado

Una vez horneado y frío, pintar con **Norjel 54** o **Norjel 60**.