

Galletas de mantequilla con miel



Phil Mielieux

N° 1538

Otras aplicaciones:

Bollería, confitería, heladería, panadería

INGREDIENTES

Mantequilla: 300 g
Azúcar moreno: 160 g
Sal: 4 g
Azúcar invertido: 20g

Harina T55: 420 g
Harina T150: 10 g
Phil Mielieux: 50 g

Preparar la masa

- ♦ En un bol, mezclar la mantequilla pomada con el azúcar moreno, la sal y el azúcar invertido hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- ♦ Incorporar la mezcla de harina y Phil Mielieux, mezclando suavemente hasta integrar todos los ingredientes y obtener una masa uniforme. Evitar trabajar la masa en exceso para conservar una textura delicada y quebradiza.

Estirar y cortar

- ♦ Estirar la masa de manera uniforme hasta alcanzar un grosor de 4 mm. Cortar las galletas con la forma deseada utilizando un cortapastas.

Hornear

- ♦ Colocar las galletas en una bandeja de horno y hornear en el horno precalentado a 145°C durante aproximadamente 15-20 minutos, hasta que estén ligeramente doradas y crujientes.
- ♦ Dejar enfriar antes de manipularlas, ya que las galletas adquirirán una textura más firme y desarrollarán su característico crujiente al enfriarse.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984