Malla Praliné

66910

Nuestra tradicional malla se presenta ahora en su versión más dulce, y es que la fórmula no podía fallar: la proporción de masa y relleno, al 50% describe esta pieza elaborada con masa danesa y un relleno de crema de cacao y trocitos de avellana tostada como un básico de tu establecimiento. Una mezcla única, versátil en cuanto a presentaciones y con un acabado muy crujiente. Y lo mejor de todo, su sencillo proceso de elaboración, que no requiere de fermentación. Píntala con huevo para que tome un color dorado y directo al horno.

54 uds/caja
100g
15min
180ºC
13min
15 cm

8x16