

MANTECADOS Y POLVORONES elaboración

Ingredientes: 1 F / 8 kg.

- Harina tostada y tamizada – 4,25 kg / c.s.p.
- Manteca de cerdo - 2 kg.
- Azúcar glas Panasol - 1,75 kg.
- Ralladura de limón – 2 u.
- Huevo batido para pincelar.

Elaboración:

- H.S.A. Horneamos a tiro cerrado a 190 – 195 °C entre 12 – 14'.
- Sacamos, quitamos de la bandeja y dejamos atemperar.

Datos relacionados:

Conservar en lugar seco, fresco y al abrigo de la luz.
Variedades: limón, ajonjolí y almendra.
Se obtiene aprox. 8 kg de mantecados.

Envase PET ELH2015-50 H50 Grande CDG 16040053 con 16 unidades / 4 de limón + 4 de ajonjolí + 4 de almendra + 4 polvorones.
Peso aprox. 750 g. el envase con 16 unidades.

En envases apropiados para mas de 1 kg.

- ver polvorones página siguiente -

Ingredientes: 1F / 8 kg

- Manteca - 2 kg.
- Harina de repostería tostada – 4 kg. c.s.p.
- Azúcar glas Panasol – 1,6 kg.
- Almendra tostada y molida – 1 kg.
- Canela molida – 1 cucharada colmada, pero no excesivamente.

Elaboración:

- H.S.A. Dar forma característica con el molde adecuado aplastando un poco el polvorón con las manos.
- Cocción – 10' a 180 – 185 °C / hasta que estén resquebrajados **¡¡ sin pasarse!!**
Quitar de las latas rápidamente para que no se endurezcan por dentro.
- Dejar atemperar y envolver espolvoreados de glas.
- Papel utilizado para envolver: papel de polvorón de Valle Aguirre.