

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

 180°C

 13min

 15 cm



 8x16