



Elaborado con  
**MARGARINA  
CREDIN HOJALDRE**

Margarina vegetal para  
masas hojaldradas.

# HOJALDRE DE MANZANA

## RECETA

### APARTADO 1 (Masa):

1.000 g Harina Trigo Tipo 55

± 500 g Agua

5 g Sal

750 g **MARGARINA CREDIN HOJALDRE**

### APARTADO 2 (Relleno):

30 g/unidad **CREDIFRUIT® MANZANA**

### APARTADO 3 (Decoración):

S.C. Manzana

S.C. **CREDIGEL SPRAY**

 Amasar la harina con la sal y el agua. Al final del amasado, realizar un pastón.

 Colocar a margarina y dar 3 vueltas simples (3x3) + 1 vuelta doble (1x4).

 Dejar reposar la masa ± 10 min.

Laminar la masa a 3 mm y cortar en forma de manzana.  
En el interior de pieza, a 1 cm de todo su perímetro, plegar con un cuchillo sin llegar a la base de la pieza.

 Dejar descansar durante ± 45 min.

 Depositar ± 30 g de **CREDIFRUIT MANZANA®** (por pieza) dentro del pliegue realizado en el paso anterior y media manzana laminada.

 Hornear: ± 25 min. a 210°C

 Pintar con **CREDIGEL SPRAY**.