

# Schnecken

## Yogurt-Frambuesa



Dificultad



Productos

- Les Cremes Yogurt
- Moorea Frambuesa
- Azúcar Invertido



Utensilios

- Amasadora
- Rodillo
- Manga Pastelera

## MASA DE SCHNECKEN

	Ingredientes	Elaboración
1000 g.	Harina Media fuerza	Amasar los ingredientes sin la mantequilla. Incorporar la mantequilla realizando 2 pliegues sencillos y 1 pliegue doble. Fermentación: 45-60 minutos a 32°C. Horno: 200°C Tiempo: 15 min.
100 g.	Huevo	
100 g.	Azúcar	
20 g.	Sal	
37 g.	Levadura	
10 g.	Mejorante	
450 g.	Agua	
20 g.	<b>Azúcar Invertido</b>	
500 g.	Mantequilla	

## Montaje y acabado

Amasar y laminar.

Enrollar tiras con una capa de **Les Crèmes Yogurt** y otra encima de **Moorea Frambuesa**. Cortar piezas, fermentar y hornear.