



# HARINA CHANTILLY

SÚPER ESPONJA

## INGREDIENTES

Harina preparada : 1 kg  
Agua : 300 ml  
Huevo: 700 ml

## PREPARACIÓN

Mezclar con globo o paleta 1 minuto en velocidad baja. Raspar el recipiente. 7 minuto en velocidad media.

Temperatura de batido: 19-22°C

## CONSIDERACIONES

Receta para alta altitud  
(más de 1,100 metros sobre  
el nivel del mar)

Medir los ingredientes con  
taza medidora.

Para medir los huevos,  
baterlos y agregarlos a una  
taza medidora.

## HORNEADO

Temperatura de horneado: 150-155 °C

Tiempo de horneado: dependiendo del peso de la pieza



HOLA@MPCORMA.COM



@MPCORMA



(443) 275 0523  
443 450 2296