



# 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, batirlos 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](mailto:HOLA@MPCORMA.COM)



[@MPCORMA](https://twitter.com/MPCORMA)



(443) 275 0523  
443 450 2296