

# CITROPERL & ORAPERL

AROMAS PARA HORNEADO  
GRANULADOS

**3** DREIDOPPEL





# CITROPERL & ORAPERL

Nuestros aromas para horneado granulados están especialmente indicados para aromatizar todo tipo de masas de bollería, pasta brisa, galletas, cakes y cualquier otro elaborado horneado. Los aromas están protegidos gracias a la tecnología especial de encapsulado; la intensidad del aroma se desarrolla durante el proceso de producción y de horneado.

## CITROPERL

- Aroma natural de limón de larga duración en el elaborado final
- Toque intenso y fresco a piel de limón
- A partir de limones prensados en frío
- Recomendado como alternativa a la piel de limón
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher | Con certificado Halal

Dosis: 1 - 2 g x 1 kg

Envase: bote de 0,5 kg/caja de 2 kg con bolsa

## ORAPERL

- Aroma natural de naranja de larga duración en el elaborado final
- Toque intenso a piel de naranja
- A partir de naranjas de alta calidad prensadas en frío
- Recomendado como alternativa a la piel de naranja
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

Dosis: 1 - 2 g x 1 kg

Envase: bote de 0,5 kg

## Cookies de limón/de naranja

### Masa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
Total	1,455 kg

### Azúcar de limón/de naranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Azúcar en grano	1,000 kg
Total	1,040 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dividir piezas de 0,480 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud, rebozar con el azúcar de limón/de naranja y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 15 minutos.

