



Papel para Horneo

Pergamino / Parchment

Conocido con diversos nombres como: Papel pergamino, paper parchment ó papel estrella. El papel para hornear te facilita en mucho el trabajo de horneo. Ya que sustituye el sellado o engrasado del molde, evitando que el pastel u otras preparaciones queden adheridas a la bandeja.

Entre otras características que tiene este papel, es que no se quema durante el proceso de horneo, lo que elimina el riesgo de accidentes.

¿Que puedo hornear con él?

Pasteles

Brownies

Galletas

Pastas suaves

Carnes

Pescado

Entre tipos de preparaciones que implique un horno.

- Se puede utilizar en Microondas, sin problemas.

¿Cuántas veces se puede utilizar un mismo papel?

Puedes utilizar este papel varias veces, dependiendo del tipo de producto en el que lo vayas a utilizar.

Puedes medir el desgaste del mismo, por el cambio de color causado con cada horneada.

(evita utilizarlo a más de su capacidad para evitar accidentes)

