



# 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)

