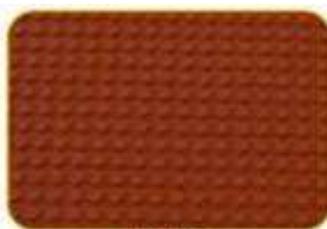


TAPETES RELIEVE SILICONA



RELIEF1



RELIEF2



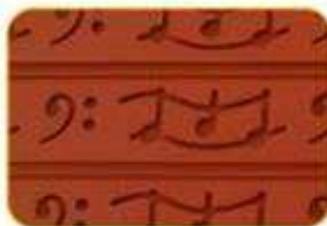
RELIEF3



RELIEF4



RELIEF5



RELIEF6



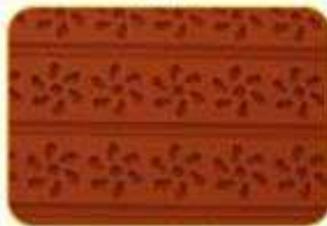
RELIEF7



RELIEF8



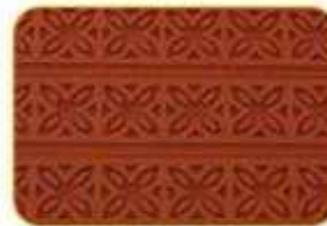
RELIEF9



RELIEF10



RELIEF11



RELIEF12

Proceso:

- 1.- Extender la masa de color encima del tapete. Introducir en el congelador durante 5 minutos.
- 2.- Extender el biscuit.
- 3.- Cocer en el horno a 220°C durante 10/12min.
- 4.- Apoyar el biscuit encima de un papel o silicona para sacar delicadamente el tapete.
- 5.- Cortar y colocar la tira dentro de un aro para confeccionar el pastel.
- 6.- Continuar con la preparación del pastel.

