الماء المثلج أساسي لقشرة فطيرة متقشرة، ويمنع ذوبانها بسرعة كبيرة، حيث يمنع الماء البارد تراكم الغلوتين، وثانياً توزيع الدهون عندما تكون الزبدة باردة، يُمكن تقطيعها بسهولة إلى قطع صغيرة وتوزيعها بالتساوي على الدقيق، مما يزيد من احتمالية التقشر سهولة التعامل واخيراً للحفاظ على درجة حرارة باردة، تعامل مع العجين بأقل قدر ممكن، واعمل بسرعة عند إضافة الماء المثلج.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي