

"MANGA PASTELERA"

La manga pastelera, o manga confitera, es un utensilio de cocina formado por un paño cosido en forma de tronco de cono o un cilindro con un pistón sólido que tiene una boquilla que puede ser de varios modelos, cada uno con una forma que se colocan por el extremo mayor antes de introducir la comida, para disponer alimentos viscosos de forma decorativa. Se rellena a través de una abertura más amplia en el extremo opuesto, que se enrolla o retuerce para cerrarla, apretándose entonces para extruir su contenido.

Las mangas de alta calidad suelen hacerse de nailon, poliéster o algodón hidrófobo, con una colección de boquillas intercambiables cromadas o de acero inoxidable. Los modelos más económicos suelen ser de plástico con boquillas enroscables, mientras algunos alimentos pueden adquirirse ya en una envase desechable que realiza la función de la manga pastelera plástico más débiles suelen romperse.

El modelo más conocida de este tipo es la churrera, que sirve para hacer churros u otros tipos de galle-

