



BASE TORTA HÚMEDA SABOR DOBLE CHOCOLATE VERSION ALTURA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Ideal para elaborar tortas con miga húmeda, exquisito sabor, buen color.

INGREDIENTES

Azúcar, Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], cocoa en polvo, leudantes (SIN 500ii, SIN 450i, SIN 341i), gluten de trigo, colorante (SIN 150c), sal, emulsionante compuesto [emulsionantes (SIN 433, SIN 471, SIN 472a, SIN 472b, SIN 477, SIN 481i), leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, estabilizador (SIN 450iii)], estabilizador (SIN 415), sabor artificial (chocolate)

EMBALAJE

Código
NPT10-058

Tamaño
10 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
premezcla base torta húmeda sabor doble chocolate versión altura	10.000	100.00
Agua	4.000	40.00
Huevos	3.000	30.00
Aceite	2.000	20.00
Peso total: 19.000		

DESCRIPTION

1. Batir con la paleta los ingredientes del grupo 1 por 1 min a velocidad baja. 2. Continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media. 3. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 4. Hornear a 150°C por 60 minutos aproximadamente. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo del tamaño de molde.
- Pruebe nuestras dos versiones de Premezcla Base Torta Húmeda sabor Vainilla y sabor Chocolate.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Aplicar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y Leche., Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Pastelería, Premezcla Pastelera, Queques & Bases