



BASE TORTA HÚMEDA SABOR CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

INGREDIENTES

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], azúcar, cocoa en polvo, leudantes (SIN 500ii, Sulfato de aluminio y sodio, SIN 341i), 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), sabores artificial (chocolate y etil vainilla)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-118	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Base de Torta Húmeda Sabor Chocolate	10.000	100.00
Agua	4.000	40.00
Huevos	3.000	30.00
Aceite	2.000	20.00

Peso total: 19.000

DESCRIPTION

Base Torta Húmeda sabor Chocolate 1. Incorporar en el bowl los ingredientes del grupo 1ª y 1, batir por 30 segundos a velocidad baja. 2. Batir por 2 minutos a velocidad media hasta homogeneizar toda la mezcla. 3. Remover la mezcla con una espátula y continuar con el batido por 2.5 minutos a velocidad media alta. 4. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 5. Hornear a 150°C por 60 - 70 minutos. *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, 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