



BIZCOCHUELO ARTESANO MF SABOR VAINILLA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla multifuncional con sabor artesanal para elaborar bizcochuelos, piononos y chifones, con sabor tradicional. Requiere adición de emulsionante.

INGREDIENTES

Harina de Trigo Fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina (vitamina B3) 48 mg/kg, tiamina (vitamina B1) 5 mg/kg, riboflavina (vitamina B2) 4 mg/kg y ácido fólico 1.2 mg/kg], azúcar, almidón de maíz, leudantes (SIN 450i, SIN 500ii, SIN 341i), estabilizadores (SIN 1414, SIN 466, SIN 415), gluten de trigo, sal, emulsionante (SIN 471), sabor artificial (vainilla).

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-046 / Vainilla	20 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Bizcochuelo Artesano MF Sabor	20.000	100.00
Vainilla		

Peso total: 20.000

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	4.000	20.00
Huevos	12.000	60.00
Emulsionante	0.800	4.00

Peso total: 16.800

DESCRIPTION

1. Incorporar en el bowl el grupo 1a seguido del grupo1. 2. Batir a velocidad media alta por un tiempo de 5 - 6 minutos aproximadamente. 3. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 4. Hornear aproximadamente 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 en nuestras versiones sabor Vainilla y sabor Chocolate.
- Para la versión Chocolate utilice 3 % de emulsionante.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar 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., 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

Bizcochuelo & Masas Esponjosas, Pastelería