



BIZCOCHUELO TOP

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla pastelera en polvo para elaborar bizcochuelo. Especialmente diseñado para retener líquidos: Tortas Tres Leches y otros, sabor a vainilla con un toque lácteo.

Sabores Disponibles:

Vainilla

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, emulsionante compuesto [emulsionantes (SIN 433, SIN 471, SIN 472a, SIN 472b, SIN 481i), leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, estabilizador (SIN 450iii)], leudantes (SIN 450i, SIN 500ii, SIN 341i), sal, gluten de trigo, estabilizador (SIN 415), colorante (SIN 171)

EMBALAJE

Código
NPT10-005

Tamaño
10 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Bizcochuelo Top	10.000	100.00
Agua	3.000	30.00
Huevos	5.000	50.00

Peso total: 18.000

DESCRIPTION

1. Batir los ingredientes del grupo 1 por 8-10 minutos a velocidad media. 2. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 3. Hornear a 150°C por 60 – 70 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.
- Este producto tiene una alta capacidad de retención de agua ideal para tortas tres leches y postres similares.
- 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 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

Bizcochuelo & Masas Esponjosas, Pastelería