



CAKE CONCENTRADO

Premezcla concentrada para elaborar kekes y kekones de buen volumen. Se puede usar como base para todo tipo de producto pastelero.

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, 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)], leudantes (SIN 500ii, Sulfato de aluminio y sodio, SIN 341i), maltodextrina, suero de leche en polvo, estabilizadores (SIN 1414, SIN 466, SIN 415), emulsionante (SIN 471), sustancias conservadoras (SIN 282, SIN 200), sabor artificial (vainilla), edulcorante (SIN 955), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)]

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-054	10 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Pastelera	3.600
Premezcla Cake Concentrado	3.600
Azúcar Blanca	4.300
	Peso total: 11.500
Grupo 2	
Ingrediente	KG
Huevos	3.400
Agua	3.000
	Peso total: 6.400
Grupo 2a	
Ingrediente	KG
Aceite	2.350
	Peso total: 2.350

DESCRIPTION

PROCEDIMIENTO PARA QUEQUE DE ACEITE 1. Agregar al bowl los ingredientes del Grupo 1 y 2, mezclar por 2 minutos a velocidad baja. 2. Adicionar el Grupo 2a (aceite) y remover la base del bowl con ayuda de una espátula. 3. Batir a velocidad media por 4 minutos. 4. Dosificar en moldes engrasados y enharinados. 5. Hornear a temperatura 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.
- Este producto tiene una textura suave ideal para elaborar tortas selva negra, torta alemana, torta de chantilly, torta de manjar blanco, entre otros.
- 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.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



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

Premezclas Panaderas



PRODUCTO TERMINADO

Pastel / Torta, Pastelería