



CHIFÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para elaborar Chifón o afines. Miga muy aireada, máximo volumen, resistencia al corte y exquisito sabor a Vainilla.

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, 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)], almidón de maíz, leudantes (341i, 500ii, 450i), estabilizadores (SIN 412, SIN 415), sal, glucosa, sustancias conservadoras (SIN 202, SIN 282, SIN 200), sabor artificial (etil vainillina)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-095	10 kg	Bolsa	
NPT10-014	1 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 01

Ingrediente	KG	%
Premezcla Chifón	10.000	100.00
Huevos	8.800	88.00
Agua	1.600	16.00
Peso total: 20.400		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Aceite	1.600	16.00
Peso total: 1.600		

DESCRIPTION

Chifón 1. Batir los ingredientes del Grupo 1 por 8-10 minutos a velocidad alta. 2. Agregar los ingredientes del Grupo 1ª y batir por 30 segundos a velocidad baja. 3. Colocar la mezcla en moldes hasta las $\frac{3}{4}$ partes de altura. 4. Hornear a 160 °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.
- Si se desea preparar Chifón de naranja, reemplazar la cantidad de agua por jugo de naranja. Si desea puede añadir junto con el aceite, esencia Naranja Gourmet Bakels al gusto.
- Puede usar nuestra premezcla para elaborar chifón marmoleado.
- 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, 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, Premezcla Pastelera