



DELUXE CREME CAKE SABOR CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Excelente sabor y textura, ideal para elaborar tortas húmedas, muffins y cupcakes. Alta capacidad de retención de líquidos, plasticidad y facilidad para el manejo.

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, colorante (SIN 150c), leudantes (SIN 500ii, SIN 450i, SIN 341i), maltodextrina, gluten de trigo, 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)], sal, estabilizadores (SIN 1414, SIN 415), sustancias conservadoras (SIN 282, SIN 200), sabor artificial (chocolate), edulcorante (SIN 955)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-034 / Chocolate	20 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Deluxe Creme Cake Sabor Chocolate	20.000	100.00
Huevos	7.000	35.00
Agua	7.000	35.00
Aceite	7.000	35.00

Peso total: 41.000

DESCRIPTION

1. Batir con paleta los ingredientes del Grupo 1 por 30 segundos en velocidad baja, remover el fondo del tazón con la rasqueta. 2. Continuar con el batido por 5 minutos a velocidad media alta hasta homogeneizar toda la mezcla. 3. Dosificar en moldes según tamaño. 4. Hornear entre 60 - 70 minutos a 150 °C. 5. Enfriar y decorar al gusto. *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

Pastelería, Pastelería Deluxe