



DELUXE CREME CAKE SABOR VAINILLA

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, 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)], estabilizadores (SIN 1414, SIN 415), sal, sustancias conservadoras (SIN 282, SIN 200), edulcorante (SIN 955), sabor artificial (etil vainillina), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-035 / Vainilla	20 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Deluxe Creme Cake Sabor Vainilla	20.000	100.00
Huevos	7.000	35.00
Agua	6.000	30.00
Aceite	7.000	35.00

Peso total: 40.000

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 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.



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, Premezcla Pastelera