



## EMULSIONANTE OVALETT SUPER

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Útil para airear todo tipo de batidos, cremas y helados; máxima incorporación de aire, miga más uniforme.

### USO

2 - 5%; dependiendo del tiempo del batido

### INGREDIENTES

Agua, emulsionantes: ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, mono- y diglicéridos de ácidos grasos y sales de ácidos grasos, humectantes: propilenglicol y sorbitol, conservante: sorbato de potasio.

### EMBALAJE

**Código**  
IME05-001

**Tamaño**  
3.5 kg

**Tipo**  
Balde

**Paletización**

## MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Pastelera	5.000
Polvo de Hornear	0.140
<b>Peso total: 5.140</b>	
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Azúcar Blanca	4.000
Ovallet Super	0.400
Huevos	5.000
Agua	1.500
<b>Peso total: 10.900</b>	

## DESCRIPTION

Bizcochuelo Tradicional 1. Pasar por tamiz la harina y el polvo de hornear. 2. Agregar todos los ingredientes del Grupo 1a y 1 al tazón de la batidora. 3. Batir de 5 a 6 minutos a velocidad alta o hasta llegar al punto de batido. 4. Dosificar según los moldes elegidos. El molde debe tener papel manteca o estar engrasado. 5. Hornear a 150°C por 50 minutos aproximadamente.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo del tamaño de molde.
- Pruebe nuestros dos emulsionantes Batimix y Ovalett.
- Probar también Polvo de Hornear Hércules con 2.8%.
- 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

360 días



### TIPO

Líquido



### CATEGORÍA

Emulsionantes, Pastelería