



KEKE CLÁSICO CONCENTRADO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla concentrada para elaborar queques, kekones, muffins y quequitos de excelente volumen, textura y a precio económico. Es un producto altamente versátil con alta personalización y saborización. Otorga excelente suavidad y tiempo de vida útil.

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

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-096	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Keke Clásico Concentrado	3.500	94.60
Harina Pastelera	3.700	100.00
Peso total: 7.200		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Azúcar	4.400	118.90
Agua	3.500	94.60
Huevos	3.500	94.60
Peso total: 11.400		

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Aceite	2.400	64.90
Peso total: 2.400		

DESCRIPTION

Keke Clásico Concentrado 1. Agregar los ingredientes (1 y 1a) mezclar con paleta por 1 minuto hasta homogeneizar. 2. Continuar mezclando por 4 - 5 minutos a velocidad media. 3. Bajar la velocidad y agregar el aceite y continuar mezclando por 2 minutos. 4. Dosificar en los moldes de acuerdo al peso requerido. 5. Hornear a 150°C - 160°C por 60 - 70 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.
- 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, 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