



## MULTIMIX CAKE

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Ideal para aplicar rellenos o adición de frutas y vegetales como manzana, zanahoria o Rellenos Frutales Bakels hasta 30%. Plasticidad y facilidad de manejo. Asegura una distribución uniforme de rellenos. Ideal para tortas de boda.

### 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, suero de leche en polvo, estabilizadores (SIN 1414, SIN 415, SIN 466), leudantes (SIN 450i, SIN 500ii), gluten de trigo, emulsionantes (SIN 471, SIN 481i), sal, canela en polvo, sustancia conservadora (SIN 282)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-039	10 kg	Bolsa	
NPT10-013	1 kg	Bolsa	

## MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Multimix Cake	10.000	100.00
Aceite	3.000	30.00
Agua	2.000	20.00
Huevos	3.700	37.00

**Peso total:** 18.700

## DESCRIPTION

1. Incorporar en un bowl todos los ingredientes del Grupo 1 y mezcle durante 2 minutos a velocidad 1, hasta que la masa este homogeneizada. Continuar el batido por 3 minutos. 2. Incorporar el relleno y continuar el batido a velocidad baja. 3. Hornear a 150°C por 60 – 70 minutos. \*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.
- Pruebe con nuestros rellenos Filling de manzana.
- 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