



## PASTA CHOUX

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo para preparar pasta choux. Ideal para elaborar profiteroles y bombitas.

### INGREDIENTES

Almidón de maíz, almidón de papa, 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], maltodextrina, albumina de huevo en polvo, trehalosa, sal, yema de huevo en polvo, azúcar, leudantes (SIN 341i, SIN 500ii, SIN 450i), sustancia conservadora (SIN 282)

### EMBALAJE

**Código**  
NPT02-017

**Tamaño**  
1 kg

**Tipo**  
Bolsa

**Paletización**

## MÉTODO

### Grupo 1

| Ingrediente           | KG    | %      |
|-----------------------|-------|--------|
| Premezcla pasta choux | 1.000 | 100.00 |
| Agua                  | 0.450 | 45.00  |
| Huevos                | 0.800 | 80.00  |
| Aceite                | 0.250 | 25.00  |
| Peso total: 2.500     |       |        |

## DESCRIPTION

Pasta Choux: 1. Batir los ingredientes del Grupo 1 por 12 minutos a velocidad media alta, hasta conseguir una mezcla cremosa suave y con brillo. 2. Dosificar la mezcla usando una manga y boquilla rizada y colocarlo sobre bandejas engrasadas. 3. Hornear a 150°C por 20 a 25 minutos aproximadamente. \*Los tiempos y temperaturas pueden variar dependiendo del tamaño del molde y del equipo empleado.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

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, Huevo,  
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

Ingrediente pastelero, Pasta