



POLVO DE HORNEAR HÉRCULES

DESCRIPCIÓN GENERAL

Agente leudante en polvo de doble efecto para productos de pastelería.

Diseñado para queques de gran tamaño. Ideal para queques de gran tamaño.

USO

Usar 3 a 6 % sobre el peso de la harina.

INGREDIENTES

Leudantes (SIN 500ii, sulfato de aluminio y sodio*, SIN 450i), Agente antiapelmazante (SIN 170i), * Sulfato de aluminio y sodio es considerado por la FDA como sustancia GRAS (7784-28-3)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT07-003	4 kg	Bolsa	
NPT07-003	32 kg	Bolsa	



MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Especial Panadera	1.000
Huevos	1.000
Azúcar	0.800
Agua	0.300
Polvo de Hornear Hércules	0.030
Emulsionante Ovalett	0.080
	Peso total: 3.210

DESCRIPTION

Bizcochuelo Tradicional 1. Pesar los ingredientes. 2. Tamizar la harina junto con el Polvo de Hornear Hércules. 3. Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora. 4. Batir a velocidad media alta por 8 minutos aproximadamente, con canastilla. 5. Dosificar la masa en moldes de acuerdo con el tamaño deseado. 6. Hornear a 150°C por 60 minutos. Los tiempos y temperaturas son variables de acuerdo con el tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo del tamaño de molde.
- Pruebe nuestros dos emulsionantes Batimix y Ovalett.
- 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.



Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 dias



TIP0

Polvo



ALÉRGENOS

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).



Pastelería, Polvo de Hornear, Premezcla