



POLVO DE HORNEAR HÉRCULES

DESCRIPCIÓN GENERAL

Extra volumen y máxima fuerza, diseñado para queques de gran tamaño.

INGREDIENTES

Bicarbonato de sodio (SIN 500ii), sulfato de aluminio y sodio* (SIN 521), carbonato de calcio (SIN 170i) y pirofosfato ácido de sodio (SIN 450i)., * Sulfato de aluminio y sodio es considerado por la FDA como aditivo GRAS (7784-28-3)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT07-003	4 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Harina Pastelera	3.600
Polvo de Hornear Hércules	0.140
Peso total: 3.740	
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Azúcar Blanca	4.000
Huevos	0.400
Agua	5.000
Aceite	1.500
Peso total: 10.900	

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.
- 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

Polvo



CATEGORÍA

Pastelería, Polvo de Hornear