



PREMIUM CAKE BASE SABOR CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla concentrada en polvo, ideal para uso industrial en la elaboración de Kekes en molde grande y Kekitos en pirotín. Agradable sabor, máximo rendimiento. Concentrado Gourmet.

INGREDIENTES

Azúcar, cocoa, 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, color (SIN 150c), 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)], gluten de trigo, leudantes (SIN 500ii, SIN 450i, SIN 341i), estabilizadores (SIN 1414, SIN 415, SIN 466), sal, sustancia conservadora (SIN 282), sabor artificial (chocolate), edulcorante (SIN 955), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

| Código | Tamaño | Tipo | Paletización |
|-----------|--------|-------|--------------|
| NPT10-041 | 10 kg | Bolsa | |

MÉTODO

Grupo 1a

| Ingrediente | KG | % |
|---------------------------------------|---------------|--------|
| Premezcla Premium Cake Base Chocolate | 10.000 | 100.00 |
| Harina Pastelera | 10.000 | 100.00 |
| Azúcar | 10.000 | 100.00 |
| Polvo de Hornear | 0.300 | 3.00 |
| Peso total: | 30.300 | |

Grupo 1

| Ingrediente | KG | % |
|--------------------|---------------|--------|
| Aceite | 10.500 | 105.00 |
| Agua | 8.100 | 81.00 |
| Huevos | 10.500 | 105.00 |
| Peso total: | 29.100 | |

DESCRIPTION

1. Incorporar en el bowl los ingredientes del Grupo 1, seguido del Grupo 1a. 2. Batir por 2 minutos a velocidad media hasta homogeneizar toda la mezcla. 3. Remover la mezcla con una espátula y continuar con el batido por 3 minutos a velocidad media alta. 4. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 5. Hornear aproximadamente 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.
- Prueba nuestra receta en las versiones Premezcla Multimix Cake Base Vainilla y Premezcla Multimix Cake Base Chocolate.
- 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, Soya 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

Concentrados de Pastelería, Pastelería