



## PREMIUM SABOR TRIPLE CHOCOLATE BITTER

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Ideal para elaborar tortas de chocolate con intenso sabor a chocolate bitter, saborizado con la cocoa de más alta calidad. Excelente color y textura en boca. Ideal para combinar con rellenos dulces.

### INGREDIENTES

Harina de Trigo Fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina (vitamina B3) 48 mg/kg, tiamina (vitamina B1) 5 mg/kg, riboflavina (vitamina B2) 4 mg/kg y ácido fólico 1.2 mg/kg], -, -, azúcar, leudantes (SIN 500ii, SIN 450i, SIN 341i), 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, sal, cocoa [polvo de cacao, regulador de la acidez (SIN 501i)], regulador de la acidez (SIN 501i)], albumina de huevo en polvo [clara de huevo, estabilizadores (SIN 412, SIN 450i, antioxidante (SIN 330)], leche descremada en polvo, grasa vegetal hidrogenada [Aceite vegetal y sus fracciones (palma)], estabilizadores (SIN 1414, SIN 412, SIN 415), colorante (SIN 150c), sabor artificial (chocolate), sustancia conservadora (SIN 200)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-076	10 kg	Bolsa	
NPT10-081	1 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 01

Ingrediente	KG	%
Premezcla Premium sabor Triple Chocolate Bitter	1.000	100.00

**Peso total: 1.000**

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Agua	0.400	40.00
Huevos	0.300	30.00
Aceite	0.250	25.00

**Peso total: 0.950**

## DESCRIPTION

Premium sabor triple chocolate bitter 1. Incorporar en el bowl todos los ingredientes, batir por 30 segundos a velocidad baja. 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. 4. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 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 nuestras dos versiones de Premezcla Base Torta Húmeda sabor Vainilla y sabor Chocolate.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Aplicar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

### POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene: Gluten, Huevo, 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

Pastelería, Premezcla Pastelera, Queques & Bases