



PREMIUM VAINILLA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para base de torta de vainilla. Ideal para elaborar tortas de exquisito sabor natural, con exquisita y renovada textura, corte limpio y miga uniforme.

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, Sulfato de aluminio y sodio, SIN 341i), suero de leche en polvo, sal, 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)], sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415) y sabor artificial (etil vainillina)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-089	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Premium Vainilla	10.000	100.00
Agua	4.000	40.00
Huevos	3.000	30.00
Aceite	2.000	20.00

Peso total: 19.000

DESCRIPTION

1. Batir con la paleta los ingredientes del Grupo 1 por 30 segundos a velocidad baja. 2. Continuar con el batido en la batidora por 3 minutos a velocidad media. 3. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 4. Hornear a 150°C por 60 minutos aproximadamente. *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.

- 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.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, 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