



RED VELVET

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñado para elaborar el típico queque americano "Red Velvet" o "Terciopelo Rojo", miga de color rojo, con sabor a chocolate blanco.

INGREDIENTES

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], azúcar, suero de leche en polvo, cocoa alcalina, leudantes (SIN 450i, SIN 500ii, 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, estabilizadores (SIN 1414, SIN 466, SIN 415), sustancia conservadora (SIN 282), emulsionantes (SIN 471, SIN 481i), sabores artificiales (chocolate y vainilla), colorante (SIN 129)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-038	10 kg	Bolsa	
NPT10-009	1 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Red Velvet	10.000	100.00
Agua	3.100	31.00
Huevos	3.500	35.00
Aceite	2.700	27.00
Peso total: 19.300		

DESCRIPTION

1. Incorporar en el bowl los ingredientes, batir con paleta por 1 minuto a velocidad baja. 2. Remover la mezcla con una espátula y continuar con el batido por 3 minutos a velocidad media alta. 3. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 4. 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.

- 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 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, Pastelería Deluxe