

Premezcla Bizcocho

Ficha Técnica

Descripción

Premezcla formulada con materias primas de alta calidad que permite obtener un bizcocho sabor vainilla con miga uniforme y alveolada. Se pueden elaborar bizcochos, brazo de reina, empolvados, etc.

Beneficios

Con Premezcla de Bizcocho usted obtendrá gran volumen y alto rendimiento. Aroma, textura y sabor característicos, de una manera fácil y práctica.

Aplicación

Mezclar los ingredientes por 1 min a velocidad baja, batir por 12 min en velocidad alta.

Colocar en moldes y hornear:

Bizcocho:

Hornear a 180 °C por 80 min.

Brazo de Reina:

Hornear a 240 °C por 7 - 9 min.

Empolvados:

Hornear a 220 °C por 7 - 9 min.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 200 g de premezcla (1 taza)		
Porciones por envase: 25		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	380	760
Proteínas (g)	3,8	7,6
Grasa total (g)	2,3	4,6
H. de C. disp. (g)	87	174
Azúcares Totales (g)	52	104
Sodio (mg)	143	286

Ingredientes

Azúcar, harina de trigo, almidón de maíz, dextrosa, leche 26% MG, jarabe de glucosa, leche descremada, ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos de ácidos grasos, bicarbonato de sodio, sulfato de sodio y aluminio, carbonato de calcio, fosfato monocálcico, sorbitol, goma xanthan, saborizante vainilla idéntico al natural, propionato de calcio, maltodextrina, enzimas, **tartrazina y amarillo crepúsculo**.

Elaborado en líneas que también procesan albúmina (huevo).

Dosificación

Ingredientes	Bizcocho	Brazo Reina Empolvado
Premezcla	1 kg	1 kg
Huevos	12 u	16 u
Agua	200 ml	--
Total	1,8 kg	1,8 kg

Presentación

Saco de papel de 5 y 25 kg netos con bolsa interior de polietileno.

Duración

3 meses desde la fecha de elaboración.

Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

