

## 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
<b>Energía (Kcal)</b>	<b>380</b>	<b>760</b>
<b>Proteínas (g)</b>	<b>3,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Grasa total (g)</b>	<b>2,3</b>	<b>4,6</b>
<b>H. de C. disp. (g)</b>	<b>87</b>	<b>174</b>
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.

