

Premezcla Queque

Ficha Técnica

Descripción

Premezcla lista en polvo para preparar queque sabor vainilla.

Formulada con materias primas de alta calidad que le permitirán obtener un queque suave, de gran volumen y con el sabor tradicional a vainilla.

Beneficios

Con Premezcla de Queque usted obtendrá excelente volumen y rendimiento de forma fácil y práctica en poco tiempo.

Aplicación

Mezclar los ingredientes por 2 min. a velocidad baja, batir 5 - 7 min. en velocidad alta y finalmente batir de 1 - 2 min. lentamente.

Colocar en moldes y hornear:

Queque de 1 kg.:

Hornear a 180 - 190 °C, durante 45 - 50 min.

Quequitos (máx. 200 g.):

Hornear a 180 - 190 °C, durante 20 - 25 min.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 200 g de premezcla (1 taza)		
Porciones por envase: 25		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	360	720
Proteínas (g)	5,6	11,2
Grasa total (g)	3,1	6,2
H. de C. disp. (g)	80	160
Azúcares totales (g)	41	82
Sodio (mg)	260	520

Ingredientes

Harina de trigo, azúcar, 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	Queque	Quequitos
Premezcla	1 kg	1 kg
Huevos	10 u	4 u
Agua	150 ml	350 ml
Margarina	380 g	250 g
Total	2,03 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.

