

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8 Kg batido

Uso

- Elaboración de Bizcochos.

Beneficios

- Aporta mayor aireación de batido, mayor volumen y tamaño en el horno. Miga más fresca, suave y esponjosa.

INGREDIENTES

	gr/Kg de harina	Sachet 400g
• Harina de trigo	280	2240
• Bizcocho concentrado	50	400
• Azúcar	220	1760
• Agua	100	800
• Huevos	350	2800
Total	1000	8000

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora a baja velocidad por 1 minuto.
2. Batir en velocidad alta hasta lograr volumen deseado (5 a 8 min aprox).
3. Porcionar en moldes según peso y formato a elaborar.
4. Hornear a 180-190°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneo.
5. Tiempo de horneo aprox. 30 - 45 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.