

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8Kg

Uso

- Elaboración de Brazo de Reina.

Beneficios

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

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- **Bizcocho concentrado**
- Azúcar
- Huevos

gr/Kg de harina

280

50

220

450

Sachet 400g

2240

400

1760

3600

Total

1000

8000

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora.
2. Batir a velocidad alta hasta lograr volumen deseado.
3. Porcionar en bandejas empapeladas según peso y formato a elaborar.
4. Hornear a 250°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneado.
5. Tiempo de horneado aprox. 8 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.
6. Enfriar, enrollar, embolsar o rellenar.