

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8 Kg batido

Uso

- Elaboración de Empolvados.

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

350

60

250

340

Sachet 400g

2333

400

1667

2267

Total

1000

6667

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora.
2. Batir a velocidad alta hasta lograr volumen deseado.
3. Manguear en bandejas empapeladas según peso y formato a elaborar.
4. Hornear a 200°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneado.
5. Tiempo de horneado aprox. 8 a 10 min. Ajustar según humedad deseada.
6. Enfriar, rellenar con manjar y empolverar con azúcar flor.