

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8 Kg batido

Uso

- Elaboración de Queques.

Beneficios

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

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- **Queque concentrado**
- Margarina o Aceite
- Azúcar
- Huevos

gr/Kg de harina

230

50

200

230

290

Sachet 400g

1840

400

1600

1840

2320

Total

1000

8000

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora a velocidad baja.
2. Batir a velocidad alta hasta lograr volumen deseado (15 - 20 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 horneado (30 a 40 min para 500 gr batido).
5. Ajustar tiempo de horneado hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.