

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8 Kg batido

Uso

- Elaboración de Bizcochos, Brazos de Reina, Empolvados.

Beneficios

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



INGREDIENTES

gr/Kg de harina

Sachet 400g

- | | | |
|------------------------------|-----------|------------|
| • Harina de trigo | 350 | 2333 |
| • Biskuit concentrado | 60 | 400 |
| • Azúcar | 250 | 1667 |
| • Huevos | 340 | 2267 |

Total

1000

6667

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora.
2. Batir en velocidad alta hasta lograr volumen deseado.
3. Manguear en bandejas empapeladas según peso y formato a elaborar.
4. Hornear 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 o dulce de leche y empolvar con azúcar flor.