

Tegral Satin Cream Cake

Descripción

Para la elaboración de Budines, Muffins y Relleno de Tartas. Premezcla al 100% para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada.

Código del producto

4104227

Características:



- Gran Versatilidad.
 - Textura húmeda en la boca y no se desmiga.
 - Frescura prolongada.
 - Libre de Grasas Trans.
 - Apto para cocido Congelado.
-

Beneficios:

- Permite la elaboración de productos diferentes que otorgan mayores ventas y una mayor rentabilidad.
 - Por su larga vida útil y humedad prolongada, reduce el desperdicio (los costos).
 - Reduce el tiempo que el maestro pastelero emplea para elaborar las bases y le otorga más tiempo para dedicar a las terminaciones. Otorgando así mayor rentabilidad.
-

Instrucciones de uso:

Colocar todos los ingredientes en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea. Depositar en moldes y hornear. Para moldes de 200 g cocinar a 180 °C durante 35 minutos.

Tegral Satin Cake 1 kg
Huevos 350 g (7 unidades)
Agua 250 g
Aceite 200 g

Rendimiento aproximado:

Con 1000 g de este producto se pueden hacer 6 budines de 290 g c/u.

Con 1000 g de este producto se pueden hacer 30 muffins de 60 g c/u.

Datos útiles:

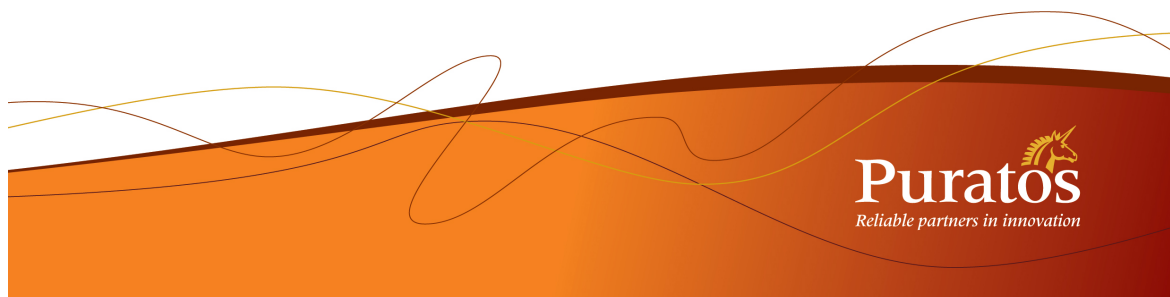
Se pueden realizar gran variedad de recetas. También pueden elaborarse petifours, waffles y panqueques.

Ingredientes

Aplicaciones

- Budines sabor vainilla

Detalles



Código de Barras : 5410687507122

Almacenamiento : Lugar seco y fresco. Una vez abierto mantener el envase cerrado.

Presentación : Bolsa

Dimensión del embalaje : 10 kg

Vida útil : 8 meses

