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:

Puratos
Reliable partners in innovation

• 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:

Video

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 ºC 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. Tambien pueden elaborarse petifours, waffles y panqueques.

Ingredientes

Aplicaciones

- Budines sabor vainilla

Puratos
Reliable partners in innovation

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

Puratos
Reliable partners in innovation