



### 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	280	2240
• <b>Bizcocho concentrado</b>	<b>50</b>	<b>400</b>
• Azúcar	220	1760
• Agua	100	800
• Huevos	350	2800
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>8000</b>

### Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora a baja velocidad por 1 minuto.
2. Batir en velocidad alta hasta lograr volumen deseado (5 a 8 min aprox).
3. Porcionar en moldes según peso y formato a elaborar.
4. Hornear 180-190°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneado.
5. Tiempo de horneado aprox. 30 - 45 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.