

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8Kg

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 |
| • Bizcocho concentrado | 50 | 400 |
| • Azúcar | 220 | 1760 |
| • Huevos | 450 | 3600 |

Total

1000

8000

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora.
2. Batir en velocidad alta hasta lograr volumen deseado.
3. Porcionar en bandejas empapeladas según peso y formato a elaborar.
4. Hornear 250°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneado.
5. Tiempo de horneado aprox. 8 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.
6. Enfriar, enrollar, embolsar o rellenar.