

Dosis de aplicación

- 50 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 8 Kg batido

Uso

- Elaboración de Queques.

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 | 230 | 1840 |
| • Queque concentrado | 50 | 400 |
| • Margarina o Aceite | 200 | 1600 |
| • Azúcar | 230 | 1840 |
| • Huevos | 290 | 2320 |

Total

1000

8000

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora en velocidad baja.
2. Batir en velocidad alta hasta lograr volumen deseado (15 - 20 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 (30 a 40 min para 500 gr batido).
5. Ajustar tiempo de horneado hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.