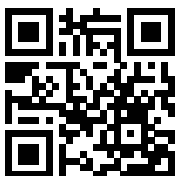


# CHOUX GOLD

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Choux Gold"  
Com excelente sabor.

RECEITA



CATALOGOS.BAKEART.PT

  
**Bake Art**  
baking with creativity

# BAK PAST CHOUX GOLD



REF. PASDIV003

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CHOUX GOLD

Preparado completo em pó para fabrico de eclairs.



### APLICAÇÃO

#### Aparelho 1

**Bak Past Choux Gold**

**1000g**

Água Morna

2000g

Óleo

300g

### PROCEDIMENTO

1. Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
2. Tender com o saco de pasteleiro. Cozer no forno a 210 - 215°C durante 20 - 25 minutos.  
(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

