

BAK PAN BETERRABA PLUS

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Beterraba Plus**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios das nossas farinhas.

RECEITA



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAN BETERRABA PLUS



REF. PADMIX113

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN BETERRABA PLUS

Produto completo em pó para o fabrico de todas as variedades de pão.

APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Pan Beterraba	1000g
Água Fria	550g
Fermento Fresco	30g
Bak Pan Sementes de Chia	q.b.



PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar descansar 15 minutos em bloco.
3. Laminar a massa a 5mm de espessura, com um cortante redondo cortar círculos da massa.
4. Dobrar o círculo ao meio e apertar as pontas e logo de seguida colocar sobre o tabuleiro no formato desejado, por fim colocar uma bola no centro da flor com a decoração das sementes de chia.
5. Levar á levedação durante 50 minutos com 70% de humidade a uma temperatura de 30 °C,
6. por fim enfiar a 210°C durante 15 minutos.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

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

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

