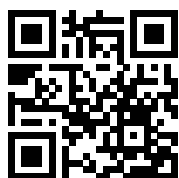


BAK PAN BROA CLASSIC 50%



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAN BROA CLASSIC 50%



REF. PADMIX007

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BROA CLASSIC

Preparado semi-completo em pó para o fabrico de broa de milho.
Aplicação a 50%.

APLICAÇÃO

APARELHO 1

Farinha Milho (Amarelo ou Branco)	5000g
Água Quente ± 80°C	5000g

APARELHO 2

Bak Pan Broa Classic	5000g
Levedura fresca / ou	300g
Levedura seca	100g
Água	2500g



PROCEDIMENTO

1. Amassar o (Aparelho 1) 3 min em 2ª velocidade.
2. Juntar os ingredientes do (Aparelho 2) e amassar 4 min em 2ª velocidade.
3. Pesar e formar as peças com o tamanho desejado.
4. Deixar levedar 10 min e cozer com vapor em forno a 225°C/230°C.

Sugestão: Broa com chouriço. Em 1Kg de massa de broa, misturar 350 g de chouriço cortado em cubos com cerca de 10x10mm. Formar e arrumar em tabuleiros. Levedar durante cerca de 10 min. Cozer com vapor suave a 230°C.

*Os tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas.

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

