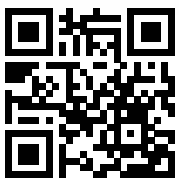


BAK PAN FRUTOS VERMELHOS

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Pan Frutos Vermelhos"
Com excelente sabor e com todos os benefícios das nossas farinhas.

RECEITA



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAN FRUTOS VERMELHOS



REF. PADMIX102

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN FRUTOS VERMELHOS

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



APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Pan Frutos Vermelhos	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. Pesar e dividir consoante as peças desejadas.
4. Formar as peças, e levar a levedação durante 50 minutos com 70% de humidade a uma temperatura de 30 °C.
5. Antes de enfiar decorar as peças. Molhar a peça ao de leve, colocar um stencil alusivo ao dia da mulher e peneirar levemente com farinha. Colocar algumas sementes de chia como decoração.
6. Fazer uns cortes decorativos e enfiar a 210°C durante 25 minutos para peças de 500g.
7. Nas peças de frutos vermelhos é importante cozer sempre a uma temperatura mais baixa para que a peça não ganhe uma cor mais acastanhada por ação do calor em excesso.

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

