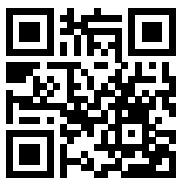


# BAK PAST BISCUIT

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Produto versátil com excelente cor,  
humidade e miga fechada. Ideal para a elaboração  
de bolos festivos, troncos e pastelaria variada de pão de ló.



CATALOGOS.BAKEART.PT



# BAK PAST BISCUIT



REF. PASBAS005

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST BISCUIT

Produto versátil com excelente cor, humidade e miga fechada. Ideal para a elaboração de bolos festivos, troncos e pastelaria variada de pão de ló.



## APLICAÇÃO

Entremeios	Pão de Ló	Tortas	Bak Past Biscuit
1000 g	1000 g	1000 g	Ovos
700 g	750 g	1200 g	Gemas
-	350 g	-	Água
150 g	-	250 + 250 g	

## PROCEDIMENTO

**ENTREMEIOS:** Bater todos os ingredientes durante 1 min em velocidade lenta e aproximadamente 8-10 minutos em velocidade elevada. Colocar em formas untadas e cozer entre 180-190°C.

**PÃO-DE-LÓ:** Bater todos os ingredientes durante 1 min em velocidade lenta e aproximadamente 8-10 minutos em velocidade elevada. Forrar formas de barro com papel almaço e cozer entre 220-230°C.

**TORTAS:** Bater o **Bak Past Biscuit**, os ovos e 250 g de água durante 1 min em velocidade lenta e aproximadamente 8 minutos em velocidade elevada. Adicionar a restante água no final do batido. Cozer 1800/1900 g por tabuleiro 75/45 a cerca de 230°C por 8-10 minutos.

(Tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas)

Siga-nos nas redes sociais

[comercial@cergold.pt](mailto:comercial@cergold.pt)

+351 968 832 544

(chamada para rede móvel nacional)

[catalogos.bakeart.pt](http://catalogos.bakeart.pt)