

BAK PAST BISCUIT NUCLEO

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Biscuit Nucleo."



CATALOGOS.BAKEART.PT

BakeArt
baking with creativity

BAK PAST BISCUIT NUCLEO



REF. PASBAS003

EMBALAGEM. 15KG



BAK PAST BISCUIT NUCLEO

Preparado completo em pó para o fabrico de bolos e tortas.

APLICAÇÃO

Pão de Ló

350g	Bak Past Biscuit Nucleo
1500g	Ovos
600g	Gemas
1200g	Açúcar
850g	Farinha

Entremeios

500g	Bak Past Biscuit Nucleo
1800g	Ovos
800g	Açúcar
1000g	Farinha
200g	Água

Tortas

400g	Bak Past Biscuit Nucleo
1800g	Ovos
1200g	Açúcar
1000g	Farinha
600+400g	Água

PROCEDIMENTO

1. Bater todos os ingredientes durante 1 min em 1ª velocidade e aproximadamente 10-12 min em 2ª velocidade.

PÃO DE LÓ

Formas de barro, forno 220-230°C.

ENTREMEIOS

Formas untadas, forno 180-190°C.

TORTAS

Tabuleiros com papel, forno 220-230°C.

*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

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

