

BRIOBIG

PRODUTO COMPLETO EM PÓ PARA ELABORAÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DOCES

Produto completo de aplicação a 100%, que permite com rapidez e segurança obter uma massa de brioche que mantém todas as características de um brioche tradicional, adicionando apenas água e levedura.



BAK PAST BRIOBIG



REF. PASMAS012

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BRIOBIG

Produto completo em pó ideal para elaboração de pastelaria variada de brioche, (croissants, arrufadas, argentinos, pão de deus, bolas de Berlim, pães de leite, etc).



APLICAÇÃO

BAK PAST BRIOBIG	1000g
Água	450g
Levedura seca	20g



PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes durante ± 15 min. ou até obter uma massa lisa e elástica.
2. Se usar levedura fresca, deve adicionar a meio da amassadura.
3. Deixar a massa descansar ± 10 min.
4. Dividir, pesar e tender as peças nos formatos desejados e pintar com ovo.
5. Levedar: ± 60 min. em estufa com temperatura de 38°C e humidade relativa de 80% .
6. Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$ (peças ± 80 g)
7. Tempo de cozedura: ± 14 min.

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

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + SEGURANÇA
- + TEMPO
- + QUALIDADE
- + COR
- + FRESCURA
- + RENDIMENTO

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA
- + QUALIDADE

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

