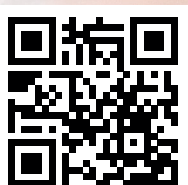


# BAK PAST CAKE CENOURA

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Past Cake Cenoura**"  
Com excelente sabor e com todos os benefícios da cenoura.



CATALOGOS.BAKEART.PT

  
**Bake Art**  
baking with creativity

# BAK PAST CAKE CENOURA



REF. PASBAC010

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CAKE CENOURA

Preparado completo em pó para o fabrico de bolos com sabor a cenoura.



### APLICAÇÃO

#### Entremeios

1000g

Bak Past Cake Cenoura

350g

Ovos

300g

Óleo

225g

Água

#### Pasta Fina

1000g

Bak Past Cake Cenoura

350g

Ovos

350g

Óleo

350g

Água

### PROCEDIMENTO

1. Bater todos os ingredientes usando a raquete durante 3 a 4 min em velocidade lenta a moderada.

#### ENTREMEIOS

Depositar o batido em formas de entremeios previamente untadas e cozer em forno a uma temperatura de 180°C, durante cerca de 30 a 40 minutos.

#### PASTA FINA

Depositar o batido em tabuleiros previamente forrados com papel e cozer em forno a uma temperatura de 220-230°C, durante cerca de 8-10 minutos.

\*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

