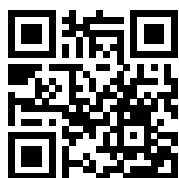


BAK PAST CAKE CHOCOLATE

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Past Cake Chocolate**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios do chocolate.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CAKE CHOCOLATE



REF. PASBAC019

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CAKE CHOCOLATE

Preparado completo em pó para o fabrico de bolos de chocolate.



APLICAÇÃO

Entremeios

1000g

Bak Past Cake Chocolate

350g

Ovos

300g

Óleo

225g

Água

Pasta Fina

1000g

Bak Past Cake Chocolate

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

