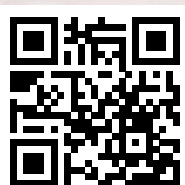


BAK PAST CAKE RED VELVET

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Cake Red Velvet"



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAST CAKE RED VELVET



REF. PASBAC022

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CAKE RED VELVET

Preparado completo em pó para o fabrico de bolos de massa red velvet com sabor a frutos vermelhos

APLICAÇÃO

Entremeios

1000g	Bak Past Cake Red Velvet
350g	Ovos
300g	Óleo
225g	Água

Pasta Fina

1000g	Bak Past Cake Red Velvet
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

