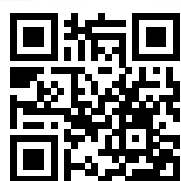


BAK PAST CHOUX

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Choux".



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CHOUX



REF. PASDIV001

EMBALAGEM. 15KG



BAK PAST CHOUX

Preparado semi-completo em pó para o fabrico de eclairs e sonhos.

APLICAÇÃO

Choux

1000g Bak Past Choux
1500g Ovos
600g Óleo
1100g Água morna

Sonhos

1000g Bak Past Choux
1000g Ovos
200g Óleo
1400g Água morna

PROCEDIMENTO

- Colocar na cuba da batedeira o mix juntamente com o óleo, deixando envolver.
Adicionar a água e gradualmente juntar os ovos em velocidade média.
Bater em velocidade rápida cerca de 12-15min ou até obter uma massa lisa e brilhante.

CHOUX

Tender nos formatos desejados em tabuleiros previamente untados e cozer durante 30-35 minutos a 220-230°C.

SONHOS

Tender e fritar aproximadamente 10 minutos a 170°C.

*Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno.

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

