

MACARON

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Produto completo em pó para o fabrico de Macarons.



BAK PAST MACARON



REF. PASDIV014

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST MACARON

Produto completo em pó para o fabrico de macarons.

APLICAÇÃO

BAK PAST MACARON	1000g
Água	200g
Corante hidrossolúvel	q.b.



PROCEDIMENTO

1. Colocar os ingredientes na batedeira e bater na velocidade média durante ± 5 min.
2. Tender com saco de pasteleiro sobre um tapete siliconizado.
3. Deixar repousar entre 30 a 50min.
4. Cozer a uma temperatura de $\pm 145^{\circ}\text{C}$, mantendo o ar aberto.
5. Tempo de cozedura: ± 12 min.
6. Adequar o tempo de cozedura ao tamanho das peças.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + RAPIDEZ

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO
- + SABOR TRADICIONAL

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

