

MUFFINS

TRADIÇÃO E SABOR

Produto completo em pó para o fabrico de muffins, queques, bolo-de-arroz e outros bolos pequenos. Produto muito tolerante já que admite a incorporação de inclusões sem alterar as características da massa.

Apto a todos os tipos de processo, tradicional e mecanizado permitindo obter peças com excelente volume, miga regular e húmida, formato da cabeça uniforme com boa cor e brilho.

Produto de alta conveniência para qualquer pasteleiro.



BAK PAST MUFFIN



REF. PASBAC005

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST MUFFINS

Produto completo em pó de excelente conveniência ideal para a elaboração de Muffins, Queques, Bolos de Arroz, etc.



APLICAÇÃO

BAKPAST MUFFIN

Água

Óleo

1000g

400g

400g



PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na bacia da batedeira e bater com a raquete em velocidade média durante \pm 5 minutos, até obter uma pasta homogénea. Com o saco de pasteleiro depositar a massa em formas de: muffins, bolo de arroz ou queques.
2. Temperatura de cozedura: \pm 210 °C / \pm 220 °C, mantendo o ar fechado.
3. Quando os bolos começarem a criar cabeça, abrir o ar (respiro).
4. Tempo de cozedura: \pm 20 min.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + TEXTURA
- + TOLERÂNCIA A COZEDURA
- + TOLERÂNCIA A PROCESSOS MECANIZADOS
- + FRESCURA
- + HUMIDADE

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA

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

