

# QUEIJADA DE AMÊNDOA

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Produto completo em pó para o fabrico de Queijadas, Tortas, Tartes e Pudins com sabor a amêndoa. Excelente sabor, textura aveludada e estabilidade na cozedura. Produto extremamente conveniente de simples preparação, rápido e seguro na execução com apenas 3 pesagens mantendo o aspeto, a textura e o sabor tradicional. Produto com grande conservação mantendo a frescura em montra ao longo do tempo.



# BAK PAST QUEIJADA DE AMÊNDOA



REF. PASQUE001

EMBALAGEM. 5KG

## BAK PAST QUEIJADA AMÊNDOA

Produto completo em pó para o fabrico de Queijadas, Tortas, Tartes e Pudins com sabor a amêndoa.



### APLICAÇÃO

	QUEIJADAS	TORTAS
<b>BAK PAST QUEIJADA AMÊNDOA</b>	<b>1000g</b>	<b>1000g</b>
Água	600g	200g
Ovos	400g	700g
Açúcar	-	100g



### PROCEDIMENTO

Misturar bem o BAK PAST QUEIJADA DE AMÊNDOA com a água, juntar os ovos e bater com varas em velocidade lenta  $\pm$  5 minutos. Deixar a massa descansar  $\pm$  20 minutos.

#### QUEIJADAS:

1. Depositar a massa em formas previamente untadas ou forradas com massa tenra. Cozer em forno  $\pm$  210 °C durante  $\pm$  25 minutos. Retirar do forno e desenformar depois de frias, (para queijadas perfeitamente planas, vira-las assim que saiam do forno sobre um tabuleiro polvilhado com açúcar e deixar arrefecer.

#### TORTAS:

1. Depositar a massa em tabuleiros (60X40 cm) previamente forrados com papel siliconizado. Cozer em forno  $\pm$  220 °C durante  $\pm$  15 minutos. Retirar do forno e virar imediatamente sobre papel vegetal previamente polvilhado com açúcar, rechear e enrolar apertando bem com o papel. Depois de frio retirar o papel e decorar.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO
- + SABOR TRADICIONAL

### 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

