

QUEIJADA DE CENOURA

O MELHOR DA TRADIÇÃO

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



REF. PASQUE004

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST QUEIJADA CENOURA

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



APLICAÇÃO

	QUEIJADAS	TORTAS
BAK PAST QUEIJADA CENOURA	1000g	1000g
Água	600g	200g
Ovos	400g	700g
Açúcar	-	100g



PROCEDIMENTO

Misturar bem o BAK PAST QUEIJADA DE CENOURA 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

