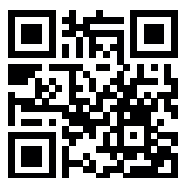


BOLA DE BERLIM DE BETERRABA

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Beterraba Plus**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios da beterraba.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAN BETERRABA PLUS



REF. PADMIX113

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BETERRABA PLUS

Preparado completo em pó para o fabrico de pão de beterraba e massas de brioche.



APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Pan Beterraba Plus	1000g
Água fria	350g
Ovo	150g
Açúcar	100g
Bak Past Margarina Bolo Rei	100g

PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os produtos menos a margarina bolo rei, e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. De seguida adicionar a margarina bolo rei e deixar envolver na massa em 1ª velocidade.
3. Colocar 10 minutos em estanca em bloco.
4. Dividir e formar as peças com o peso desejado (80g).
5. Enrolar bem as bolas e colocar a levedar durante 45 minutos num tabuleiro untado com gordura.
6. Fritar a 160° durante 3 minutos de cada lado.
7. Depois de frias cortar e rechear com o Bak Past Creme Tejo (Russo) ou com o Frizzy Pop Pink.

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

