

# BAK PAST CAKE NEUTRO

REF. PASBAC018

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CAKE NEUTRO 15KG

Preparado completo em pó para fabrico de batidos com gordura. (Bolos neutros)

### ENTREMEIOS PASTA

1000g	1000g	<b>Bak Past Cake Neutro</b>
350g	350g	Ovos
300g	350g	Óleo
225g	350g	Água

Bater todos os ingredientes usando a raquete durante 3 a 4 min em velocidade lenta a moderada.

**Entremeios:** depositar o batido em formas de entremeios previamente untadas e cozer em forno a uma temperatura de 180°C, durante cerca de 30 a 40 minutos.

**Pasta fina:** depositar o batido em tabuleiros previamente forrados com papel e cozer em forno a uma temperatura de 220-230°C, durante cerca de 8-10 minutos.

\*Tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas



Siga-nos nas redes sociais

[comercial@cergold.pt](mailto:comercial@cergold.pt)

+351 968 832 544

(chamada para rede móvel nacional)

[catalogos.bakeart.pt](http://catalogos.bakeart.pt)

