

PASTEL 3 LECHES

CHOCOLATE



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7560
CÓDIGO BACKALDRIN: 2004

backaldrin[®]

PASTEL 3 LECHEES Chocolate

backaldrin®

Harina preparada para la elaboración de pastel 3 leches, brazos y planchas.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Ahorro en tiempo de mezclado.



Mayor vida de anaquel.



Absorción de hasta 1.5 veces su peso con cualquier jarabe.



Miga esponjosa.

RECETA

PASTEL 3 LECHE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 kg Harina preparada para Pastel 3 Leches Chocolate
- 800 g Huevo

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con globo durante 5 min. a velocidad alta.
3. Colocar la cantidad deseada de batidos en moldes engrasados y enharinados. Se sugiere 400 g de batido para un molde de 16 cm de diámetro.
4. Hornear a 150 - 155°C durante 40 - 45 min.

