

BIZCOCHO

PREMIUM



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7573
CÓDIGO BACKALDRIN: 3008

backaldrin®

BIZCOCHO Premium

backaldrin®

Harina preparada para elaborar bollería europea de excelente calidad como brioche, babka, concha gourmet y roles. Sabor mantequilla.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Sin necesidad de incorporar huevo.



Inigualable sabor.



Miga suave, húmeda y algodonada.



Vida de anaquel por 4 días.



Estandarización de costo y receta.



Sabor vainilla.



RECETA

BIZCOCHO PREMIUM

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para Bizcocho Premium
400 g	Agua
30 g	Levadura fresca
150 g	Mantequilla

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar Bizcocho Premium y levadura a baja velocidad por 2 min. aprox.
3. Adicionar de a poco el agua. Aumentar a 2da velocidad y mezclar hasta que la masa tome aspecto de liga (8 - 10 min. aprox.)
4. Adicionar la mantequilla. Continuar mezclando hasta que la masa se torne elástica (5 - 7 min. aprox.)
5. Reposar la masa por 60 min. a temperatura ambiente. Tornear 2 veces la masa durante este lapso.
6. Porcionar y bolear las piezas. Colocar la pasta sobre las piezas y fermentar durante 1 hr - 1 hr 30 min. en cámara de fermentación a 30°C
7. Hornear a 160-170°C por 20 -25 min.

