

MULTIMIX

CHOCOLATE



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7538
CÓDIGO BACKALDRIN: 2023

backaldrin®

MULTIMIX Chocolate

backaldrin®

El desarrollo que necesitas en tu panadería. Una sola receta para crear todas las aplicaciones de panquelería y batido. Como su nombre lo dice, este mix te pondrá ayudar en múltiples aplicaciones:

Panqué, Rosca, Muffin, Planchas y Batidos en general.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



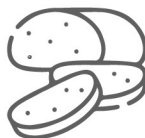
VENTAJAS



Única receta para diferentes productos.



Ideal para aplicaciones de repostería.



Textura suave.



Gran vida de anaquel.



RECETA

MULTIMIX CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para MultiMix Chocolate
220 g	Agua
300 g	Aceite
350 g	Huevo fresco

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar el Multimix Chocolate, agua y huevo en batidora con globo 20 seg. en la 1ra velocidad y 3 min. en 3ra velocidad.
3. Disminuir la velocidad y adicionar el aceite.
4. Aumentar a 3ra velocidad y mezclar por 3 min.
5. Colocar el batido en los moldes correspondientes, previamente engrasados y enharinados.
6. Hornear al tiempo y temperatura indicada según aplicación:
 - Muffins:
180°C por 28 min.
 - Pastel/Rosca/Panqué:
150°C por 40 min.



backaldrin®



Rosca de
Panqué



Chocorrol



Multi
Marmoleado



Mantecada



Plancha de
Repostería



Big Muffin

MULTIMIX Chocolate

Cód. backaldrin: 7538
Cód. CA: 2023

- Textura suave.
- Ideal para aplicaciones de repostería.
- Mayor vida de anaquel
- Receta unica para diferentes productos