

PANQUÉ

MANTEQUILLA MIX



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7010
CÓDIGO BACKALDRIN: 7010

backaldrin®

PANQUÉ Mantequilla Mix

backaldrin®

Harina preparada para elaborar delicioso **panqué tradicional** **sabor mantequilla.**

En una práctica presentación y de fácil elaboración **para preparar desde la comodidad del hogar.**



PRESENTACIÓN

800 g



VIDA ÚTIL

12 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Fácil incorporación de ingredientes.



Otorga volumen al panqué.



Delicioso sabor a Mantequilla.



Miga suave y con estructura.

RECETA

PÁNQUE MANTEQUILLA MIX

INGREDIENTES

400 g	Harina preparada para Panqué Mantequilla Mix
200 g	Mantequilla
200 g	Huevo fresco
100 mL	Leche

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 200°C al menos 30 min. antes de hornear.
2. Crear la mantequilla con globo o batidora con paleta en alta velocidad de 5 a 10 min.
3. Disminuir la velocidad y adicionar poco a poco el huevo. Agregar leche y el Panqué Mantequilla Mix.
4. Aumentar velocidad y continuar mezclando hasta obtener un batido suave, homogéneo y brillante (aprox. 5 min.).
5. Colocar el batido a mitad de molde. Los moldes deben estar previamente engrasados y enharinados.
6. Hornear a 180 - 200°C durante 50 - 55 min.

