

PASTEL ESPONJA

CHOCOLATE



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7546
CÓDIGO BACKALDRIN: 2032

backaldrin®

PASTEL ESPONJA Chocolate

backaldrin®

Harina preparada especial **para elaborar batido tipo esponja**, con aroma y sabor a chocolate.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Fácil incorporación de ingredientes.



Textura firme y resistente.



Miga esponjosa cerrada y estructurada.

RECETA

PASTEL ESPONJA

INGREDIENTES

1 kg	Mix Pastel Esponja
350 g	Agua
650 ml	Huevo

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta por 1 minuto a velocidad baja y por 7 minutos a velocidad media. Se debe obtener un batido suave y homogéneo.
3. Colocar el batido en los moldes previamente engrasados y enharinados.
4. Hornear a 160°C por 40 a 45 minutos.

