

PASTEL ESPONJA

MANTEQUILLA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7595
CÓDIGO BACKALDRIN: 2037

backaldrin®

PASTEL ESPONJA Mantequilla

backaldrin®

Harina preparada a base de harina trigo, especial para elaborar pastel tipo esponja con **ligero aroma lácteo y sabor a mantequilla.**



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Excelente calidad.



Reducción de inventarios en materia prima.



Miga que permite absorción de líquidos en 2 minutos aprox.



Miga uniforme y esponjosa.



De fácil manipulación, adición de ingredientes en un sólo paso.

RECETA

PASTEL ESPONJA MANTEQUILLA

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para Pastel Esponja Mantequilla
250 g	Agua
750 g	Huevo

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta por 1 min. a velocidad baja, raspar el cazo y continuar a velocidad media por 7 min.
3. Colocar el batido en los moldes previamente engrasados y enharinados.
4. Hornear de 140°C a 150°C por 45 - 55 min.

Velocidad baja: primera velocidad.

Velocidad media: a segunda en máquina de tres velocidades.

