

PASTEL ESPONJA

VAINILLA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7541
CÓDIGO BACKALDRIN: 2021

backaldrin®

PASTEL ESPONJA Vainilla

backaldrin®

Harina preparada a base de harina de trigo, **especial para elaborar planchas y pasteles esponja** con aroma y sabor a vainilla láctea y dulce.



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 VAINILLA

INGREDIENTES

- 1 kg Harina preparada para Pastel Esponja Vainilla
- 350 g Agua
- 650 g Huevo fresco

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta por 1 min. a velocidad baja y por 7 min. 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 - 45 min.

