

POUNDCAKE
NATA




POUNDCAKE NATA

 **PRESENTACIÓN**
5 kg

CÓDIGO
7543

 **VIDA ÚTIL**
9 meses





DESCRIPCIÓN:
Harina preparada para elaborar productos de panquelería sabor nata

 **CONSERVACIÓN**
En lugar seco a una temperatura entre 20-25 °C, alejado de aromas fuertes o penetrantes y en su empaque original. Cerrar después de su uso.

VENTAJAS

Gran poder de cremado y desarrollo.
Sabor característico a Nata de Rancho.
Miga cremosa, húmeda y esponjosa.
Corto tiempo de manipulación (10 minutos)
Practicidad gracias a su presentación de 5kg.
Rendimiento/Bulto 5kg: 16 pzas de 700 g.

RECETA

INGREDIENTES	CANTIDAD
 Poundcake Nata	1.00 kg
 Mantequilla / Margarina	0.50 kg
 Huevo fresco	0.50 kg
 Leche	0.25 kg

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con paleta por 6 min. a velocidad media-alta. Se debe obtener un batido suave, homogéneo y brillante.
3. Colocar el batido en los moldes previamente engrasados y enharinados.
4. Hornear a 150 °C por 40-45 min.

AJUSTES POR ALTITUD

Se recomienda hacer los siguientes ajustes en la receta para diferentes alturas sobre el nivel del mar.

INGREDIENTES	0 m	500 m	1000 m
Polvo para hornear	+ 12 g	+ 11 g	+ 6 g
Azúcar	+ 68 g	+ 68 g	+ 39 g
Líquidos	- 40 mL	- 40 mL	- 25 mL