



## PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE BANANA

Ref.: 40430212



Preparaciones  
Pasteleras

### Composición

Azúcar  
Dextrosa  
Polvo de banana (9,1%)  
Gelatina  
Jarabe de glucosa  
Colorante E160a  
Acidulante E330  
Aroma

### **U** Utilización

Por 1 litro de crema U.H.T.  
- 200 gr. de mix bavaresis  
- 300 gr. de agua  
- 50 gr. de azúcar glasé

**Consejo Utilización:** Batir la crema con el azúcar glasé hasta obtener una textura chantillí. Mezclar por otro lado agua y mix. Batir delicadamente todo.

### Embalaje

Cubo o Saco de 5 kg. o 10 kg.  
Palet de 300 kg. (60 sacos x 5 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.  
Palet de 600 kg. (60 sacos x 10 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

### Tiempo de conservación

6 meses

### Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco  
Cerrar bien el embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE