



MEJORANTE SUPER SPONGE

Ref.: 40430224



Preparaciones
Pasteleras

Emulgente en pasta para elaboración de Bizcocho tradicional

Permite una producción " ALL-IN ", es decir que todos los ingredientes pueden ser incorporados en conjuntos.

La introducción separada de azúcar o el huevo puede ser suprimido.

Composición

Agua
Emulgente E471; E477
Estabilizante: mono propilenglicol y glicerina

U Utilización

Bizcocho en molde: 2,5 a 3% del peso total de la pasta
Otros: 0,5 a 2% del peso total de la pasta e incorporar al momento de blanquear los huevos

Consejo Utilización: Huevos 425 gr., azúcar 250 gr., harina 25 gr., polvo hornear 5 gr., super sponge 20 gr.
Para obtener un bizcocho de cacao incorporar 50 gr. de cacao.

Embalaje

Cubos de 5 kg.
Palet de 375 kg. (75 sacos x 5 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

12 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE