



BIZCOCHOX VAINILLA (COSTA / SIERRA)

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla diseñada para pasteleros que buscan un bizcocho suave y esponjoso con características de una fórmula tradicional pero con una mayor duración, excelente para preparar Brazo Gitano.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Azúcar, Emulsificante, Leche en Polvo, Jarabe de glucosa, Estabilizantes, Almidón de Maíz, Leudante, Emulsificante, Espesante, Conservante, Sabor a Vainilla

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Funda	
	24 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Bizcochox	1.000
Agua	0.250
Huevos	0.600
Peso total: 1.850	

DESCRIPTION

1. Incorporar todos los ingredientes al recipiente y batir en velocidad baja durante 30 segundos. 2. Batir a velocidad rápida por 7 minutos con globo. 3. Verter en moldes engrasados. 4. Hornear a 170°C por 45 minutos. 5. Dejar enfriar y utilizar.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

9 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa



CATEGORÍA

Premezclas Pasteleras, Bizcochox



PRODUCTO TERMINADO

Brazo Gitano, Pasteles



MARCAS

Bizcochox