BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec



PASTELERAX MANJAR

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla de fácil uso diseñada para elaborar una crema pastelera sabor a manjar. Solo agregue agua o leche y obtenga una crema de textura suave, firme a la manipulación, resistente al horneo y a la congelación. Excelente para todo tipo de rellenos.

INGREDIENTES

Azúcar, Almidón modificado, Sólidos Lácteos, Leche entera en polvo, Espesante E407, Colorante E150d, Sabor Artificial, Conservante (E202), Colorante E155, Colorante artificial E102, Colorante artificial E110

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	500 gr	Bolsa Caja de 12 unidades	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Pastelerax	500.000
Leche o Agua Fría	1,400.000
	Peso total: 1,900.000

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

DESCRIPTION

1. Colocar en un recipiente agua o leche fría (5-8 °C) o al ambiente (20-25°C), previamente pasteurizada. 2. Agregar la premezcla Pastelerax Manjar. 3. Batir a velocidad baja por 30 segundos y subir a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea. 4. Dejar reposar por 10 minutos antes de usar.

ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco

VIDA ÚTIL

9 MESES dias

TIPO

Polvo

ALÉRGENOS

Leche, Lactosa, Tartrazina

CATEGORÍA

Cremas en Polvo, Premezclas Pasteleras

PRODUCTO TERMINADO

Rellenos

MARCAS

Pastelerax