



QUEQUEX DOBLE CHOCOLATE (COSTA/SIERRA)

DESCRIPCIÓN GENERAL

La mezcla de ingredientes que conforma este producto lo hace apropiado para elaborar ponkes, tortas o planchas para pastas de excelente presentación e inigualable sabor a chocolate intenso.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada para galletería, Azúcar, Cacao alcalino negro, Cacao en polvo, Emulsificante E477, Emulsificante E472b, Emulsificante E471, Emulsificante E481i, Emulsificante E433, Leche en polvo descremada, Jarabe de glucosa, Estabilizador E450i, Sabor Artificial, Leche en Polvo, Leudante E500ii, Leudante E450i, Almidón de Maíz, Sal, Estabilizante E1442, Emulsificante E471, Espesante, Estabilizante E412, Regulador de la acidez E330, Espesante E415, Leudante E341i, Emulsificante E471, Conservante E202

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente

Quequex Doble Chocolate

Huevos

Margarina Bakels Repostera

Agua

KG

1.000

0.330

0.280

0.220

Peso total: 1.830

DESCRIPTION

1. Precalentar el horno a 170°C (340°F) y engrasar los moldes. 2. Poner todos los ingredientes en la olla de una batidora, empezando por los líquidos. 3. Batir a velocidad baja por 30 segundos y luego pasar a velocidad alta por 3 minutos, hasta obtener un batido homogéneo y cremoso. 4. Colocar el batido en los moldes. 5. Hornear: - Moldes redondos por 1 hora. - Planchas por 35 minutos.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

6 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa



CATEGORÍA

Premezclas Pasteleras, Quequex



PRODUCTO TERMINADO

Cake, Pasteles



MARCAS

Quequex