



Pastel Extrahúmedo Americano sabor Vainilla y Chocolate

Descripción

Mezcla en polvo de fácil y rápida preparación para obtener un pastel con alto grado de humectación.

Modo de Preparación

Ingrediente

Harina preparada Pastel Extrahúmedo Gemix
Agua
Huevos
Aceite

Pesada Chica

10.000 Kilos
3.500 Litros
3.000 Litros
0.500 Litros

Pesada Grande

20.000 Kilos
7.000 Litros
6.000 Litros
1.000 Litros

Poner en el cazo el huevo y la mitad del agua y agregar la harina preparada Pastel Extrahúmedo Americano Gemix

Batir en baja velocidad por 1 Minuto
Subir a velocidad media y batir por 3 minutos más.

Adicionar el resto del agua y el aceite
Batir a baja velocidad por 1 minuto
Subir a velocidad media y batir por 3 minutos más.
Temperatura del batido : 21°C a 23°C (70°F a 74°F)
Gravedad específica de 90-100

Hornear :
A 130°C-160°C aproximadamente 40 minutos

Presentación
Saco de 20 Kgs.

Ingredientes:

Harina de trigo, Azucar, Grasa vegetal, Sustituto de leche, Almidón de maiz, Esteres de poliglicerol de acidos grasos, mono y digliceridos de ácidos grasos, Pirofosfato acido de sodio, Bicarbonato de sodio, Sal yodatada, Dextrosa, Sabor artificial, Gomas vegetales, Fosfato mono cálcico

Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .



EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.
Tel (871) 7191131 y 7192130
www.gemix.com.mx

20 años de calidad
y confianza.