



Pastel Fino Esponja Vainilla y Chocolate

Manipulación para Pastel Esponja

Descripción del Producto :

Es una mezcla adecuada para elaborar pasteles de agradable sabor y textura para combinarse con el relleno deseado, de gran versatilidad y absorción de jarabe para usarlo al elaborar

Pasteles de tres leches o cubiertos de jarabes



Manipulación

Ingrediente

Harina preparada para Pastel Fino Esponja Gemix

Agua

Huevos

Pesada Chica

10.000 Kilos

3.500 Litros

4.500 Litros

Pesada Grande

20.000 Kilos

7.000 Litros

9.000 Litros

BATIR CON GLOBO

Poner en el cazo el huevo, el huevo y agregar la harina preparada Pastel Fino Esponja Gemix

Batir en **baja velocidad** por 1 Minuto

Parar y raspar el cazo

Subir a **velocidad alta** y batir por 5 minutos.

Temperatura del batido : 21°C a 23°C (70°F a 74°F)

Gravedad específica de 70-90

Hornear

De 150°C a 170°C (302°F a 338° F)

Aproximadamente 35 a 45 minutos

Presentación:

Saco de 20 Kgs.

Nota:

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

Ingredientes:

Harina blanca de trigo, azúcar, grasa vegetal comestible, Pirofosfato ácido de sodio, Esteres de poliglicerol, Mono y digliceridos de ácidos grasos, Bicarbonato de sodio, Sustituto de leche, Huevo deshidratado, Gluten de trigo, Fecula de maiz, Sal yodatada, Fosfato monocalcico, Sabor artificial, Dextrosa, Gomas vegetales y/o cocoa alcalina.

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.