



Pudding Cake Vainilla y Chocolate

Descripción general del producto

Ventajas :

- * Reduce el tiempo de preparación
- * Presenta una gran versatilidad al preparar panquelería.
- * Solo necesita la adición de huevos y agua para su elaboración.

Producto resultado de una mezcla homogénea de ingredientes secos en polvo, de color, olor y sabor característico para elaborar Pastes y panquelería, al obtener una pasta suave al adicionar agua, aceite y huevo.



Modo de preparación:

Ingrediente

Harina preparada Pastel Pudding Cake Gemix
 Agua
 Huevos
 Aceite

Pesada Chica

10.000 Kilos
 2.300 Litros
 3.200 Litros
 2.800 litros

Pesada Grande

20.000 Kilos
 4.600 Litros
 6.400 Litros
 5.600 Litros

Ingredientes:

- * Harina de trigo
- * Azúcar
- * Manteca Vegetal
- * Esteres de poliglicerol de
- * Dextrosa
- * Sustituto de leche
- * Pirofosfato acido de sodio
- * Fibra de avena
- * Bicarbonato de sodio
- * Sal yodatada
- * Sabor artificial
- * Fosfato monocálcico

Poner el huevo y la mitad del agua en el cazo, agregar la harina preparada para Pastel **Pudding Cake Gemix**,

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

Temperatura aproximada del huevo: 10°C

Temperatura aproximada del agua 20°C

Agregar el aceite y el resto del agua y batir 1 minuto en **velocidad baja**.

Parar y raspar el cazo.

Batir a **velocidad media** por 3 minutos.

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

Gravedad específica de 90-100

Hornear

A 170°C - 190° C (338F - 374°F)

Aproximadamente 60 minutos dependiendo del tamaño de la pieza

Nota:

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

Presentación:
Saco 20 Kgs.

Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 7191131 y 7192130

www.gemix.com.mx

EMPRESA
 CERTIFICADA
 ISO 22000



20 años de calidad y confianza.