

ESPECIALIDADES

AFRICANO MIX

1473010

Mix en polvo para la elaboración de especialidades ligeras de pastelería.

Caja
10 kg x 1

1000 g **Africano Mix** +
1000 g Huevo Entero +
350 g Agua

* Montar todos los ingredientes durante 5 minutos y escudillar.
* Cocer a 200°C durante 20 minutos con el tiro del horno abierto.

SACHER SPEZIAL-MIX

Mix en polvo especial para la elaboración de BIZCOCHO SACHER (receta original austriaca).

1490036

Caja
3,5 kg x 1

700 g **Sacher Spezial-Mix** +
350 g Huevo + 50 g Agua

* Batir los ingredientes durante 6 min. a alta velocidad.
* Temperatura horno: 175 - 200 °C.
* Tiempo cocción: 25-30 min.

1490010

Caja
10 kg x 1

BRAUNIES

1461515

Mix en polvo especial para la elaboración del auténtico BROWNIE americano.

Saco
15 kg x 1

2500 g **Braunies** +
400 g Agua +
200 g Nata +
200 g Huevo

* Mezclar los ingredientes (sin batir) hasta obtener una masa suave.
* Temperatura horno: 180°C.
* Tiempo cocción: 30-35 min.

COCO BELLO

3306070

Mix en polvo para elaboraciones de coco (bases, galletería, etc.)

Bolsa
1 kg x 5

1000 g **Cocco Bello** + 250 g Agua

* Mezclar los ingredientes a baja velocidad y dejar en reposo durante 20 minutos. * Cocción 180°C.

FRUCHTSAND

1450115

Mix en polvo para la elaboración de CAKES y MUFFINS.

Saco
15 kg x 1

1000 g **FruchtSand** +
600 g Huevo + 500 g Mantequilla

* Mezclar los ingredientes durante 3 min. hasta obtener una masa homogénea y dosificar.
* Temperatura horno: 220°C.
* Tiempo cocción: 12 min.

MARGHERITA

1329415

Mix en polvo para la elaboración de BIZCOCHOS caseros-tradicionales.

Saco
15 kg x 1

1000 g **Margherita** +
500 g Mantequilla +
500 g Huevo
Admite aromas, color, frutos
secos en polvo, etc.

* Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 3 min. a velocidad rápida.
* Llenar los moldes previamente engrasados con **Form Stac**.
* Temperatura horno: 175°C.
* Tiempo cocción: 40-45 min. (dependiendo del tamaño de los moldes).

MÜRBELLA

1462025

Mix en polvo para la elaboración de PASTA BRISA y COOKIES.

Saco
25 kg x 1

1000 g **Mürbella** +
400 g Mantequilla + 100 g Huevo

* Amasar los ingredientes durante 3 min. y laminar.
* Temperatura horno: 175-200°C.
* Tiempo cocción: 25-30 min.

MIX ONE

3100279

Preparado en polvo para PANETTONE, PANDORO, COLOMBA... hasta 13 recetas diferentes.

Saco 15 kg x 1

"Recetas disponibles en la web"

LIEVITO NATURALE

3100278

Levadura natural en polvo.

envase: Bolsa 1 kg x 5

PREMIX GHIACCIA

3306084

Mix en polvo para glaseado de productos de horno.

Bolsa
1 kg x 5

1000 g **Premix Ghiaccia** +
200/250gr agua fría

Mezclar el mix con el agua y aplicar sobre la pieza antes de hornear.

LEVIBOND

3306071

Impulsor en polvo para pastelería.

Bolsa
1 kg x 5

30 g **Levibond** + 1000 g Harina

Mezclar Levibond con harina y añadir el resto de ingredientes.

PRONTOBIGNÉ

3100219

Mix para elaborar MASA DE PETITSU.

Saco
10 kg x 1

1000 g **Prontobigné** +
1500 g Agua 60°C

* Batir todos los ingredientes con el accesorio pala durante 2 min. a velocidad rápida.
* Formar las piezas.
* Temperatura horno: 225°C.
* Tiempo cocción: 25 min.

MACARONS

1495905

Mix en polvo para la elaboración del auténtico MACARON.

Bolsa
1 kg x 5

1000 g **Macarons** +
170-190 g Agua 20°C +
Colorante líquido

Relleno: Kranfil's, Schokobellas,
Nuss Nougat, Bianka Soft, etc.

* Batir los ingredientes durante 4 min. a velocidad media.
* Formar las piezas.
* Dejar reposar durante 30 min.
* Temperatura horno: 155°C.
* Tiempo cocción en horno reposado: 18 min.
* Una vez fríos, rellenar.

OVASIL

1486003

Clara de huevo pasteurizado en polvo especial para la elaboración de MERENGUES, MACARONS, CREMA DE VAINILLA y demás elaboraciones que precisen clara de huevo.

Bolsa
600 g x 5

100 g **Ovasil** +1000 g Agua

* Disolver el Ovasil con el agua y utilizar de la misma forma que una clara fresca.

DESMOLDEANTE AGRANO

3100277

DESMOLDEANTE en spray para todo tipo de masas.

Caja
600 ml x 6

* Uso directo.
* Agitar antes de usar.
* Aplicar entre 20-30 cm.