



inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD



PREMEZCLA

Bizcochuelo de Vainilla

PREMEZCLA PARA PREPARAR BIZCOCHUELO DE VAINILLA

- ✓ Excelente textura y suavidad.
- ✓ Atractivo color y sabor a vainilla.
- ✓ Practicidad y buena conservación de humedad.



APLICACIÓN: Elaboración de bizcochuelos, piononos, babyscuits y otros productos.

EMBALAJE: Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

ALMACENAMIENTO: Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

VIDA ÚTIL: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



La premezcla Inventis Bizcochuelo de Vainilla es una preparación que le permite hacer deliciosas piezas con un sabor pronunciado a vainilla y una textura que se derrite en la boca. La solución ideal para consumidores que buscan placer, sabor y autenticidad.

PROCEDIMIENTO:

En una batidora colocar la pre-mezcla para Bizcochuelo de Vainilla INVENTIS, el agua y el huevo fresco.

Batir 30 segundos a baja velocidad con globo hasta lograr integrar el total de los ingredientes.

Seguir batiendo a velocidad máxima entre 4/6 minutos más, dependiendo de la batidora, hasta obtener un batido más claro y aireado (densidad entre: 45 y 50 g/100ml). El tiempo dependerá de la velocidad de batido.

Colocar en un molde de aluminio n°22 previamente enmantecado y enharinado, 550 g de batido.

Hornear a temperatura moderada (150-170°C) en horno precalentado durante aproximadamente 40 minutos, dependiendo del horno.

Rendimiento: se obtienen 3 bizcochuelos de 600 g en molde n°22.

RECETA:

Premezcla Bizcochuelo de Vainilla INVENTIS	1000 g
Huevo fresco	700 g
Agua	150 g

Ingredientes:

Harina de trigo 0000 enriquecida según Ley 25630 (*), Azúcar, Sal, Emulsionante: INS 472b, 477 y 481i, Leudantes químicos: INS 500ii y 541i, Estabilizante: INS 415, Espesante: INS 466, Conservante: INS 282, Aromatizante: Vainilla.

(* Harina de trigo 0000 enriquecida según Ley 25630: sulfato ferroso (como hierro) 30 mg/Kg, ácido fólico 2.2 mg/Kg., tiamina 6.3 mg/Kg., riboflavina 1.3 mg/Kg. y niacina 13 mg/Kg.

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA.

VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



La línea más completa de Premezclas

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más.

¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



inventis[®]
LIBERA TU CREATIVIDAD

¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE** 