

POLVO DE HORNEO



Aplicación

Agente leudante químico de doble acción (actúa durante el batido y el horneo), para masas y batidos pasteleros, tales como bizcochos, brazo de reina, empolvados, queques, magdalenas, etc

Dosis recomendadas

Bizcocho : 30-40 gr por kilo de harina

Queques : 20-30 gr por kilo de harina