

PREMEZCLA BIZCOCHO DE CHOCOLATE



Aplicación

Bizcochos para tortas y pasteles, empolvado, brazo de reina.

BIZCOCHO

	Bizcocho con huevo fresco			Bizcocho con huevo en polvo		
INGREDIENTES	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	600 g (12 huevos aprox)	6,0 kg (120 huevos aprox)	15 kg (300 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	120 g	1,2 kg	3,0 kg
Agua	200 cc	2,0 lt	5,0 L	680 cc	6,8 lt	17 L

Preparación de Bizcocho

1. Preparar moldes para bizcochos.
2. Incorporar al bowl de la batidora **PREMEZCLA BIZCOCHO CHOCOLATE** y agregar los huevos y agua.
3. Mezclar los ingredientes por 1 minuto a velocidad baja, con el accesorio GLOBO.
4. Batir por 7 a 10 minutos a velocidad alta o hasta la homogeneización de la mezcla (tiempo de batido dependerá de las revoluciones de la velocidad de la batidora).
5. Bajar velocidad y batir por 1 minuto para disminuir burbujas de aire que queden en el batido.
6. Verter en molde espátula la cantidad que requiera, llenando hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad del molde.
7. Hornear por 50 a 60 minutos a 180 °C aproximadamente. Se recomienda realizar pruebas antes con el producto, para que pueda ajustar los tiempos y temperatura de horneado.
8. Enfriar y desmoldar

PREMEZCLA BIZCOCHO DE CHOCOLATE



EMPOLVADO

INGREDIENTES	Empolvado con huevo fresco			Empolvado con huevo en polvo		
	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	800 g (16 huevos aprox)	8,0 kg (160 huevos aprox)	20 kg (400 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	160 g	1,6 kg	4,0 kg
Agua	-	-	-	640 cc	6,4 L	16 L

Preparación de Empolvado

1. Preparar bandejas para Empolvados con papel de mantequilla. Se debe utilizar el accesorio GLOBO para batir.
2. Colocar en el bowl de la batidora **PREMEZCLA BIZCOCHO CHOCOLATE** y agregar los huevos y agua, indicados en la tabla.
3. Mezclar por 1 minuto a velocidad baja.
4. Luego batir por 10 a 15 minutos a velocidad alta (tiempo de batido dependerá de las revoluciones de la velocidad de la batidora).
5. Colocar la mezcla en manga con boquilla lisa (1 cm de diámetro aprox.)
6. Manguear las tapas del empolvado.
7. Hornear por 5 a 7 minutos a 215 °C aproximadamente. Se recomienda realizar pruebas antes con el producto, para que pueda ajustar los tiempos y temperatura de horneado.
8. Sacar del horno y retirar el papel de la lata caliente y enfriar.

PREMEZCLA BIZCOCHO DE CHOCOLATE



Brazo de Reina

INGREDIENTES	Brazo de Reina con huevo fresco			Brazo Reina con huevo en polvo		
	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	900 g (18 huevos aprox)	9,0 kg (180 huevos aprox)	22,5 kg (450 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	180 g	1,8 kg	4,5 kg
Agua	-	-	-	720 cc	7,2 L	18 L

Preparación de Brazo Reina

1. Preparar bandejas para el Brazo de reina con papel de mantequilla.
Se debe utilizar el accesorio GLOBO para batir.
2. Colocar en el bowl de la batidora **PREMEZCLA BIZCOCHO CHOCOLATE** y agregar los huevos y agua., indicados en la tabla.
3. Mezclar por 1 minuto a velocidad baja.
4. Luego batir por 10 a 15 minutos a velocidad alta (tiempo de batido dependerá de las revoluciones de la velocidad de la batidora).
5. Batir en velocidad baja 1 minuto.
6. Colocar la mezcla en lata.
7. Esparcir con espátula angulada. (1 a 1.5 cm de altura)
8. Hornear por 5 a 7 minutos a 230 °C aproximadamente. Se recomienda realizar pruebas antes con el producto, para que pueda ajustar los tiempos y temperatura de horneado.
9. Sacar del horno y retirar el papel de la lata caliente y enfriar.