

PREMEZCLA BIZCOCHO RED VELVET



Aplicación

Bizcochos para tortas

Modo de Empleo

INGREDIENTES	Bizcocho con huevo fresco			Bizcocho con huevo en polvo		
	PREPARACIÓN			PREPARACIÓN		
Prem Bizcocho Red Velvet	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	350 g (7 huevos aprox)	3,5 kg (70 huevos aprox)	8,75 kg (175 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	70 g	0,7 kg	1,75 kg
Agua	225 cc	2,25 L	5,62 L	505 cc	5,05 L	12,62 L
Aceite	300 cc	3,0 L	7,5 L	300 cc	3,0 L	7,5 L

Preparación de Bizcocho

1. Preparar moldes para bizcochos.
2. Incorporar al bowl de la batidora **PREMEZCLA BIZCOCHO RED VELVET** y agregar los huevos, agua y aceite.
3. Mezclar los ingredientes por 1 minuto a velocidad baja, con el accesorio Paleta.
4. Batir por 2 a 3 minutos a velocidad alta o hasta la homogenización de la mezcla (tiempo de batido dependerá de las revoluciones de la velocidad de la batidora).
5. Verter en molde la cantidad que requiera, llenando hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad del molde.
6. Hornear por 50 a 60 minutos a 175 °C aproximadamente. Se recomienda realizar pruebas antes con el producto, para que pueda ajustar los tiempos y temperatura de horneado.
7. Enfriar en molde y desmoldar.

Gramajes:

Molde de 20 cm: 900 g aprox.

Molde de 26 cm: 1200 g aprox.