



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

P R E M E Z C L A

BIZCOCHUELO TRES LECHE



DESCRIPCIÓN

Disfruta del tradicional postre de tres leches. Con nuestras premezclas obtendrás una excelente absorción de ingredientes que asegurarán una perfecta consistencia y un espectacular sabor.



ATRIBUTOS

- Excelente absorción y retención del jarabe tres leches.
- Miga suave, esponjosa y permite la manipulación durante el relleno y decorado.
- Versátil, permite la preparación de una variedad de productos.
- Buen rendimiento: 2 bizcochuelos de diámetro 24 cm por cada 1 kg de premezcla.
- Reducción considerable de merma, gracias a su domo uniforme.
- Fácil de preparar.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (hierro, niacina, vitamina B1, vitamina B2, (ácido fólico), azúcar, emulsionante (SIN 471), clara de huevo en polvo, agentes leudantes (SIN 500ii, SIN 341i), dextrosa, sal, sabor vainilla en polvo, conservante (SIN 282), espesante (SIN 415).



VIDA ÚTIL



180 días

ALMACENAMIENTO



Se recomienda almacenar en un **lugar fresco y seco**

PRESENTACIÓN



Bolsa de 5 kg.

Imagen referencial



P R E M E Z C L A

BIZCOCHUELO TRES LECHE




INGREDIENTES

Premezcla Inventis Bizcochuelo Tres Leches	5.000 kg	100%
Huevos	2.500 kg	50%
Agua Aprox.	1.000 l	20%
Aceite	0.550 kg	11%



**ATRÉVETE
CREA
SORPRENDE**

PREPARACIÓN

-  Colocar en la batidora huevos, agua y **Premezcla INVENTIS BIZCOCHUELO TRES LECHE**, mezclar por 8 minutos a velocidad media alta.
-  Bajar la velocidad y agregar el aceite en forma de hilo; batir por 1 minuto a velocidad media.
-  Colocar la masa en moldes previamente engrasados y enharinados. Hornear por aproximadamente 50 minutos a 160°C*.

*El tiempo y temperatura de horneado dependerán del tipo de horno utilizado.



Rinde 10 bizcochuelos de 24 cm de diámetro de 900 g cada uno.