



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

P R E M E Z C L A

## CHIFÓN



### DESCRIPCIÓN

Combina el punto justo de dulzura y ligereza de la espectacular premezcla de chifón, para que puedas combinarlo con exquisitos ingredientes elaborados con la calidad y superioridad que requiere el producto.



### ATRIBUTOS

- Miga suave y esponjosa.
- Versátil, permite la preparación de una variedad de productos.
- Buen rendimiento: 2.5 chifones 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, emulsionantes (SIN 471), dextrosa, agentes leudantes (SIN 341i, SIN 500ii), sal, preservante (SIN 282), espesante (SIN 415), sabor vainilla.



### 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

CHIFÓN




INGREDIENTES

Premezcla INVENTIS CHIFÓN	5.000 kg	100%
Huevos	4.400 kg	88%
Aceite Vegetal	1.400 ml	28%
Agua Aprox.	1.400 ml	28%



ATRÉVETE  
**CREA**  
SORPRENDE

PREPARACIÓN

-  Colocar en la batidora la **premezcla INVENTIS CHIFÓN**, huevos y agua; batir por aprox. 10 minutos a velocidad media.
-  Agregar el aceite y seguir batiendo por 2 minutos más aprox., hasta homogenizar la mezcla.
-  Colocar la masa en chifoneras. Hornear por aproximadamente 60 minutos a 160°C.



Rinde 13 chifones de 24 cm de diámetro y 900 g cada uno.