



FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM BIZCOCHO NEUTRO IND C
12.04.21.035

Fecha: 15-12-2017

Revisión: 1

RECETA

- ELABORACION DE BIZCOCHOS:

PM BIZCOCHO	1 Kg.	25 Kg.
HUEVO LÍQUIDO	0,60 Lt.	15 Lt.
AGUA	0,20 Lt.	5 Lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora los huevos, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 minuto en velocidad lenta, 8 minutos en velocidad rápida y finalmente 1 minuto en velocidad lenta.
- 3- Verter aproximadamente 450 gramos de batidos en moldes previamente enmantecados.
- 4- Hornear a 190 °C durante 40 minutos.
- 5- Dejar enfriar antes de envasar.

- ELABORACION DE BRAZO DE REINA:

PM BIZCOCHO	1 Kg.	25 Kg.
HUEVO LÍQUIDO	0,80 Lt.	20 Lt.
AGUA	0,20 Lt.	5 Lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora los huevos, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 minuto en velocidad lenta, 5 minutos en velocidad rápida y finalmente 1 minuto en velocidad lenta.
- 3- Vaciar el batido en una lata, forrada previamente con papel mantequilla
- 4- Emparejar con espátula.
- 5- Hornear a 240 °C durante 8 minutos aproximadamente.
- 6- Dejar enfriar antes de utilizar.
- 7- Cubrir la plancha con manjar, para luego enrollar.
- 8- Espolvorear con azúcar flor y cortar de la dimensión deseada.



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM BIZCOCHO NEUTRO IND C
12.04.21.035**

Fecha: 15-12-2017

Revisión: 1

- ELABORACION DE EMPOLVADOS:

PM BIZCOCHO	1 Kg.	25 Kg.
HUEVO LÍQUIDO	0,80 Lt.	20 Lt.
AGUA	0,20 Lt.	5 Lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora los huevos, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 minuto en velocidad lenta, 10 minutos en velocidad rápida y finalmente 1 minuto en velocidad lenta.
- 3- Colocar la mezcla en una manga con boquilla lisa o sin ella.
- 4- Dosificar sobre una lata, forrada previamente con papel mantequilla.
- 5- Hornear a 240 °C durante 6 minutos aproximadamente.
- 6- Dejar enfriar antes de utilizar.
- 7- Unir las tapas con manjar, luego espolvorear con azúcar flor.

Este producto sirve para preparar otras aplicaciones, para más información contactarse con el área comercial.

RENDIMIENTO ESTIMADO BIZCOCHO

BATCH (25 Kg.)

Total batido	45 Kg.
Perdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	100 unidades
Peso unidad cruda	0,45 Kg.