



CREMA PASTELERA GOLD

- Producto para la elaboración de crema en frío.
- Excelente estabilidad a la congelación y al horneado.
- Textura fina y homogénea.
- Color suave y agradable aroma de vainilla.
- Resultado constante y seguro en cada elaboración.

Receta base mejorada

375 g mix + 500 g leche + 500 g agua

Mezclar con accesorio varillas todos los ingredientes hasta obtener una textura fina y homogénea.

Dejar reposar unos minutos y remover ligeramente de nuevo para estabilizar la crema.

Conservar el producto final en refrigeración.

**¡ PERFECTA PARA PRODUCTOS
DESTINADOS A CONGELACIÓN !**



APLICACIONES ESPECIAL SEMANA SANTA

Torrijas rellenas

Excelente estabilidad tras fritura y reposo.



Buñuelos rellenos

Textura ligera y cremosa, fácil dosificación con manga pastelera.



Monas y bollería de Pascua

Resistente a horneado y congelación.



Cañas y hojaldres rellenos

No reblandece la estructura.



Formato de 10 kg



MUFFIN MIX ARTISAN

- Máxima versatilidad: muffins, bizcochos, cakes, magdalenas y planchas.
- Gran volumen y desarrollo.
- Esponjoso.
- Se mantiene tierno.

Receta base

1000 g Mix + 300 g huevo líquido + 300 g aceite vegetal + 250 g agua

Mezclar todos los ingredientes a velocidad media con accesorio pala durante 4 minutos aproximadamente.

Cocer 25 minutos a 200°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño de la pieza.

***¡ TIERNO Y FLEXIBLE
DURANTE MUCHO TIEMPO !***



APLICACIONES ESPECIAL SEMANA SANTA

Tarta Massini

Bizcocho muy esponjoso y aireado.

Textura fina.

Sabor neutro.



Muffin Mix

Admite todo tipo de combinaciones e inclusiones.

Textura húmeda y gran aroma

Estable a la congelación.

Semifrío con base bizcocho

Base de bizcocho ligera que sostiene la mousse.

Textura ligera y flexible.

Aguanta la congelación.



Formato de 10 kg



BISCUIT MIX ARTISAN

- Ideal para bizcochos, planchas o mini piezas, estructura regular.
- Muy buen rendimiento y gran volumen.
- Esponjoso.
- Resistente al baño de jarabe de azúcar.
- No se desmiga.

Receta base

1000 g de mix + 600 g huevo líquido + 200 g agua.

Batir todos los ingredientes con accesorio varillas durante 8-10 minutos a velocidad rápida.

Cocer 30 minutos a 180°C. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño de la pieza.

¡ SÚPER VERSÁTIL !



APLICACIONES ESPECIAL SEMANA SANTA

Planchas de bizcocho

Textura esponjosa y aireada.

Miga fina y uniforme.

Flexible y fácil de trabajar.



Monas de Pascua

Sabor suave y neutro.

Textura esponjosa.

Miga fina.



Formato
de 10 kg