



GLFSC **GLUTEN & LACTOSA FREE BIZCOCHO MIX**

DESCRIPCIÓN:

Mix para Bizcocho libre de glúten y lactosa

CARACTERÍSTICAS:

Polvo de color blanco

APLICACIÓN:

Elaboración de bizcocho y planchas de bizcocho



EMBALAJE: Saco multicapa con bolsa azul interior de polietileno de 10 kg

RECETA BASE : Gluten free Bizcocho:1000gr.; Huevos: 400 gr.; Agua: 350 gr.

Proceso 1: Mezclar los ingredientes a alta velocidad durante 8 min.

Proceso 2: PLANCHAS: 600 gr de batido por plancha;

Proceso 3: BIZCOCHO: 500 gr de batido por molde de 26 cm y 5 cm de altura.

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación.

Cocción: PLANCHAS: 240°C o 220°C ; BIZCOCHOS:175°C

Tiempos: PLANCHAS: 4-5 min o 6-7 min con 20 seg de vapor; BIZCOCHOS: 35 min.

RESULTADO: Pre Mix apto para personas intolerantes al glúten y a la lactosa.

VENTAJAS: Libre de glúten y lactosa. Flexible y resistente. Buen volumen y estructura. Fácil de trabajar.