



GLFM

GLUTEN & LACTOSA FREE MUFFIN MIX

DESCRIPCIÓN:

Mix para Muffins libre de glúten y lactosa

CARACTERÍSTICAS:

Polvo de color blanco

APLICACIÓN:

Elaboración de muffins y madalenas



EMBALAJE:

Saco multicapa con bolsa azul interior de polietileno de 10 kg

RECETA BASE :

Gluten free Muffin: 1000 gr.; Aceite vegetal: 310 gr.; Agua: 440 gr.

Proceso 1:

Mezclar los ingredientes a alta velocidad durante 3 min.

Proceso 2:

Escudillar en cápsulas a 70 gr por unidad

Proceso 3:

Se puede adaptar a diferentes sabores y formatos. Admite adición de frutas.

Proceso 4:

-

Fermentación:

Sin fermentación.

Cocción:

Cocer a 180°C

Tiempos:

22 min.

RESULTADO:

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

VENTAJAS:

Libre de glúten y lactosa