

Xpress Satin Creme Cake

¡La panquelería nunca fue tan fácil!



Innovación y practicidad para tu negocio

- Mayor practicidad para tu negocio.
- Optimiza el proceso de elaboración.
- Versatilidad y estandarización de productos.
- Adicionado con Acti-fresh, para mejorar humedad, frescura, suavidad y resistencia de la miga.
- Ideal para cubrir y rellenar con rellenos frutales, cremosos y chocolate.

Xpress Satin Creme Cake

¡La panquelería nunca fue tan fácil!



Modo de empleo:

| | Vainilla | Chocolate |
|--------------------------------|----------|-----------|
| Xpress Satin Creme Cake | 1.000 Kg | 1.000 Kg |
| Agua | 0.600 L | 0.650 L |
| Huevo | 0 L | 0 L |
| Aceite | 0 L | 0 L |

¡Solo agrega agua!



1.- Agregar al cazo agua y mix.



2.- Batir 1 min en 2da velocidad y 6 min en 3ra velocidad en máquinas de 4 velocidades con paleta.



3.- Depositar el batido en moldes de muffin con capacillo, colocar chispas de chocolate o inclusiones en la superficie. Hacer un corte en forma de cruz con aceite (sugerido).



4.- Hornear entre 160 a 180°C dependiendo del horno, de 25 a 30 minutos aproximadamente.

Información técnica:

- Códigos SAP:
Vainilla-4111323.
Vainilla AM- 4008182.
Chocolate-4111324.
Chocolate AM - 4008183.
- Presentación: Bulto 25 kg.
- Vida de anaquel mix: 6 meses.



www.puratos.com.mx

Síguenos en:  [puratosmexico](https://www.facebook.com/puratosmexico)  [@puratosmexico](https://twitter.com/puratosmexico)

Puratos de México S.A. de C.V.
Calle Oriente 5 esq. Sur 4 - Cd. Industrial - Tizayuca, Hgo. - C.P. 43800
Tel. (779) 796 9201 - Fax (779) 796 0734 - Atención a clientes: 01 800 500 8 500


Puratos
Reliable partners in innovation