

Tegral Satin Moist' r Cake



Ventajas

- Sabor lácteo casero.
- Fácil y práctico de elaborar.
- Estructura de miga uniforme y fina.
- Miga húmeda y esponjosa.
- Adicionado con Acti-fresh, tecnología de Puratos para mejorar la frescura de tus pasteles.
- Ideal para combinar con cremas, rellenos frutales y chocolate.
- Funciona con mantequilla, margarina o aceite vegetal.

¡Cúbrela y decórala con lo que tú quieras!

Tegral Satin Moist'r Cake

El pastel perfecto para tu pastelería

Con **Tegral Satin Moist'r Cake** lo tienes todo. Su versatilidad te permitirá elaborar pasteles de 3 leches con calidad superior y pasteles tipo americano con humedad inigualable.



Recomendaciones de empleo

Para elaborar pasteles tradicionales o esponjosos

Ingredientes:	Chico	Mediano	Grande
Tegral Satin Moist'r Cake	1 kg	5 kg	25 kg
Agua	500 gr	2.5 kg	12.5 kg
Huevo	300 gr	1.5 kg	7.5 kg
Margarina o Mantequilla	60 gr	300 gr	1.5 kg



1.- Colocar en un cazo el agua, el huevo, el mix y la grasa temperada.



2.- Mezclar con paleta durante 1 min. en velocidad baja (1a) y 5 min. en velocidad media (2a).



3.- Depositar en el molde de su preferencia.



4.- Hornear: 160°C por 35-40 min.*.

*Las condiciones de horneo pueden variar de acuerdo a cada equipo.

Para elaborar pasteles 3 leches

Ingredientes:	Chico	Mediano	Grande
Tegral Satin Moist'r Cake	1 kg	5 kg	25 kg
Agua	300 gr	1.5 kg	7.5 kg
Huevo	500 gr	2.5 kg	12 kg
Aceite	0 kg	0 kg	0 kg



1.- Colocar en un cazo el agua, el huevo y el mix.



2.- Mezclar con globo durante 1 min. en velocidad baja (1a), 5 min. en velocidad alta (3a) y 1 min. en velocidad baja (1a).



3.- Depositar en el molde de su preferencia.



4.- Hornear: 150°C por 45-50 min.*.

Información técnica:

- Códigos SAP: 4006705 y 4006706 (AM)
- Vida de anaquel: 6 meses a partir de la fecha de elaboración
- Presentación: Saco de 25 Kg



¡Encuentranos como puratosmexico!
www.puratos.com.mx

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 - Atención a clientes: 01 800 500 8 500

Puratos
Reliable partners in innovation