

ALIMENTARE SECCO BUDINI E CIOCCOLATO

PREPARATO PAN DI SPAGNA CARTE D'OR KG.1,2X6



CODICE **09440**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per pan di spagna.

INGREDIENTI

Zucchero, amido di mais, albume d'UOVO in polvere, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi, esteri mono e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), UOVO in polvere, maltodestrine, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonati di sodio), proteine del LATTE, aromi, stabilizzanti (gomma di xantano), coloranti (riboflavina, norbissina di annatto).

Allergeni: UOVO, LATTE.

Può contenere CEREALI contenenti GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta preparato, conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Versare il contenuto di una busta in una terrina e aggiungere 250 ml di acqua. Per la preparazione della teglia GN utilizzare contemporaneamente le 3 buste aggiungendo 750 ml di acqua.
- 2) Miscelare per 5 minuti con una frusta elettrica alla massima velocità.
- 3) Versare l'impasto in una tortiera imburrata (diametro 26 cm) e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti.



