

Pan de Jengibre Bío

Mixes
Premixes

Mix Pan de Jengibre Bío

Nº 1375

Caramelizado con notas de
canela, miel y especias

Otras aplicaciones:

Galleta, pan dulce, brioche



INGREDIENTES

Mix Pan de Jengibre Bío: 1000 g Miel bío: 500 g
Mantequilla bío: 370 g Huevos bío: 320 g

Método con dosificación 100%

- ◇ Fundir la mantequilla y añadir la miel.
- ◇ Verter esta mezcla sobre el mix de Pan de Jengibre Bío y añadir los huevos, mezclando nuevamente.
- ◇ Engrasar y enharinar los moldes para cake, o bien engrasarlos con mantequilla, y rellenarlos con 300 g de masa.
- ◇ Para un bonito corte en el centro del bizcocho, se puede hacer en el medio una línea de mantequilla pomada usando una manga pastelera.
- ◇ Hornear a 150 °C durante 45-50 minutos.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984