

Bizcocho Tex Mex

Mezcla deshidratada
Savoury du Monde



Tex Mex

N° 1353

Chile, tomate y ajo

Otras aplicaciones:

Bun, pain de mie, fougasse, gressin



INGREDIENTES

Harina: 1 kg

Tex Mex: 0,09 kg

Leche: 0,625 kg

Aceite de colza: 0,625 kg

Huevos: 0,94 kg

Sal: 0,02 kg

Levadura química: 0,07 kg

Pimienta: c/s

Método con dosificación 9%

Preparación: con una batidora, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Aplicación: verter en moldes engrasados, llenándolos hasta 3/4 de su capacidad.

Formado: hacer un corte longitudinal con una rasqueta mojada en aceite.

Cocción: 30 minutos a 150°C para un bizcocho de 250 g en crudo.

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

Philibert
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984