

Bizcocho Naranja



Toofruit® Naranja

N° 1504

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 5 kg

Azúcar: 5 kg

Toofruit® Naranja: 1,64 kg

mantequilla fundida: 5,625 kg

Levadura química: 0,25 kg

Huevos enteros: 7,5 kg

Método con dosificación 6,5%

Amasado con batidora:

- Con la pala, mezclar la mantequilla y el azúcar.
- Añadir los huevos progresivamente, mezclando bien.
- Terminar a velocidad lenta incorporando la harina, la levadura química y Toofruit® Naranja, previamente mezclados.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Preparación: colocar en moldes para cake previamente engrasados. Con una rasqueta ligeramente aceitada, hacer un corte longitudinal en el centro del bizcocho.

Cocción: hornear durante 35-40 minutos en horno ventilado a 150°C.

A la salida del horno, el bizcocho puede recubrirse con jarabe Baume a 30°C para aportar brillo.

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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984