




monza
CAKES



VANTAGENS

Redução do tempo de preparação e da gestão de stock
Qualidade consistente, fornada após fornada
Redução do risco e erros na receita
Simples de repor e armazenar
Tempos de produção mais curtos
Textura e sabor que satisfazem as expectativas dos consumidores

PREPARAÇÃO

Juntar todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater com raquete, em velocidade média durante 4 minutos.

NEUTRO 0101450 - 15kg

Produto completo em pó para bolo com sabor a baunilha, muffins e bolo inglês.

Receita
Cake Neutro – 1 kg
Ovos – 300 gr (± 6)
Óleo Vegetal – 300 ml
Água – 250 ml

CHOCOLATE 0101451 - 15kg

Produto completo em pó para bolo de chocolate e muffins de chocolate.

Receita
Cake Chocolate – 1 kg
Ovos – 300/400 gr (± 6/8)
Óleo Vegetal – 300 ml
Água – 350 ml

RED VELVET 0101452 - 5 kg 0101457 - 15 kg

Produto completo em pó para bolo red velvet, muffins red velvet.

Receita
Cake Red Velvet – 1 kg
Ovos – 300 gr (± 6)
Óleo Vegetal – 300 ml
Água – 250 ml

NEUTRO



CHOCOLATE



RED VELVET

