

BUDIN TIPO INGLES IDEAL



instrucciones de uso: Premezcla IDEAL 25kg., Huevos frescos 12,5kg, manteca o margarina 10kg.

No agregar otras harinas, premezclas o aditivos.

	BATIDORA RAPIDA	BATIDORA LENTA
BATIDO	1) Incorporar todos los ingredientes, la manteca o margarina debe estar blanda. 2) Batir durante 5 a 8 minutos.	1) Incorporar todos los ingredientes, la manteca o margarina debe estar blanda. 2) Batir durante 10 a 15 minutos.
AGREGADO DE FRUTAS	Budín con frutas: agregar 500 a 700 g de frutas escurridas y mezclar con poco trabajo al final del batido.	
MOLDES	Colocar el batido hasta llenar las $\frac{3}{4}$ partes del molde.	
COCCION	A 180°C durante 35 a 45 minutos aproximadamente	

La instrucción de uso es solo una guía. Esta puede ser alterada dependiendo de las condiciones físicas y ambientales del lugar.

VENTAJAS

- Trabajo más ágil y rápido, permitiendo buena conservación y rendimiento.
- Muy buen desarrollo dando la posibilidad para la utilización de otras especialidades.
- Los ingredientes se agregan todos al mismo tiempo.
- Se obtiene un producto de muy buen sabor y frescura.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martín 199 – S2445BIB
María Juana – Santa Fe
Tel.: 54 3406 471500
WhatsApp: 3406 431397
www.molinosvictoria.com

