

Ficha Técnica



Nome Soft Cake Cenoura

Descrição Produto completo para o fabrico de pastas, queques, tortas e bolos diversos de cenoura. Produto com boa estrutura e volume e com tecnologia BIT que garante boa humidade e conservação.

Cód. EAN 5609129274122

Ingredientes

Açúcar, farinha de TRIGO, amidos: TRIGO e batata, cenoura desidratada (3,9%), soro de LEITE em pó, levedantes: E500 e E450, emulsionante: E471, espessante: E415, extrato de paprica em pó, sal, açúcar caramelizado, especiarias, aroma e enzimas (TRIGO).

Receita

	Receita Base:	Receita para Torta:
Soft Cake Cenoura:	1.000 g	1.000 g
Óleo:	300 g	300 g
Ovos:	(± 6) 300 g	(± 9) 450 g
Água:	250 g	250 g
Açúcar	--	150 g

Método de Aplicação

Método de Aplicação Base:

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante aproximadamente 5 minutos em velocidade moderada, até obter um preparado homogéneo.

Untar previamente as formas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.

Cozer a uma temperatura entre 170 °C e 180 °C durante aproximadamente 30 a 35 minutos.

Adequar o tempo de cozimento ao tipo de aplicação.

Método de Aplicação para Torta:

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante aproximadamente 4 minutos em velocidade lenta.

Colocar o batido num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal siliconizado e deixar repousar durante 10 minutos.

Cozer a cerca de 210 °C, durante aproximadamente 8 a 10 minutos.

Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	1521 kJ / 359 kcal
Lípidos:	1,0 g
dos quais saturados:	0,4 g
Hidratos de carbono:	81 g
dos quais açúcares:	49 g
Proteína:	5,0 g
Sal:	1,1 g

Parâmetros Microbiológicos

Limite de Rejeição:

Microorganismos totais a 30° C:	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	10.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

Ficha Técnica



Informação sobre Alergêneos

Contém (via formulação): Glúten e Leite.

Ficha Técnica



Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Ovo, Soja,
Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Sacos de 15 kg.
