BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



BEZA ACTIWHITE

INFORMACJE OGÓLNE

Surowiec w postaci proszku, który po połączeniu z wodą doskonale napowietrza się w trakcie ubijanie, kilkakrotnie zwiększając swoją objętość.
Bezę Actiwhite można z powodzeniem użyć do produkcji tortów, spodów i przekładek bezowych oraz bezików. Bezę można również poddać procesowi zaparzania przez co uzyskamy kremową masę stosowaną do produkcji ciepłych lodów lub wykorzystywaną jako krem do przekładania oraz zdobienia tortów i rolad.
Gotową masę można również opalać, nadając wyrobom niepowtarzalny wygląd.
Masa bezowa nadaje się do barwienia i aromatyzowania.

SKŁADNIKI

cukier, białko JAJA kurzego w proszku, substancja zagęszczająca: E466 i E412, przeciwutleniacz:, kwas cytrynowy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3140	1 kg	Worek	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,600.00
Energia (kcal)	370.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	58.00
Cukry (g)	55.00
Białko (g)	34.00
Sól (g)	1.86

METODA

Grupa 1

Składnik	KG
Beza Actiwhite	0.100
Woda	1.000
Cukier	2.000

Waga całkowita: 3.100

DESCRIPTION

- namoczyć Bezę Actiwhite w wodzie przez 10 min, - dodać 1/3 ilości cukru i ubijać aż do sztywnej piany, - stopniowo dodawać pozostałą ilość cukru, - suszyć bezę w piecu w temperaturze 100-125ºC, przez 1,5 – 2h.

PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (4 - 25ºC)

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

720 dni

RODZAJ

sypki

ALERGENY

jaja kurze

KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze

GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze