

## Receta Sugerida



Preparación para la elaboración de productos de bollería y otras aplicaciones.

### UTILIZACIÓN EN BOLLERIA Y MASAS DE BATIDO

Incorporar el Bäker trio de fruits al final del amasado (150-200 g / kg de masa). Mezclar 2 a 3 min a velocidad media.

### LISTA DE INGREDIENTES DE LA INCLUSIÓN BÄKER® TRIO DE FRUITS

- ✓ Bäker trio de fruits: Dados de higo deshidratados , dados de albaricoque deshidratados , chips de avellanas , harina de arroz , conservante: E220.

EXPERT ADVICE

Mezclar con el Bäker chunks chocolat para un resultado espectacular!

### Aplicaciones de producto:

Brioche, muffin, panettone magdalenas, panes de leche, galletas, vienés, cakes, planchas, pan de jengibre, panes especiales y un largo etcétera, *deja volar tu imaginación y disfruta creando!*

