



BS KOOKROOM

OVERZICHT

Voor ouderwetse banketbakkersroom van patissierkwaliteit volgens de kookmethode.

GEBRUIK

Roer de grondstoffen met een garde door elkaar. Breng het water 'B' aan de kook en roer het mengsel hier doorheen. Breng het geheel al roerend met een garde weer aan de kook.

INGREDIËNTEN

Maïszetmeel, Tarwezetmeel, Tarwebloem, Aardappelzetmeel, Zout, Kleurstoffen (E160b; E101), Aroma

VERPAKKING

Code
333000

Grootte
15 KG

Soort
Zak

Palletisatie
40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,481.00
Energy (Kcal)	354.00
Vet (g)	0.20
Vet (waarvan verzadigd) (g)	0.00
Koolhydraat (g)	86.10
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	0.30
Eiwit	0.10
Vezels (g)	1.00
Zout (g)	0.20
Natrium	96.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Bakels Kookroompoeder	45.000
Volle melkpoeder 26%	60.000
Suiker	75.000
Water	100.000
Water (B)	300.000
Totaal gewicht: 580.000	

DESCRIPTION

Roer de grondstoffen met een garde door elkaar. Breng het water 'B' aan de kook en roer het mengsel hier doorheen.
Breng het geheel al roerend met een garde weer aan de kook.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe



CATEGORIE

Roompoeder



EINDPRODUCT

Roompoeder