BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



BAKELS SENIOR SOEZENMIX

OVERZICHT

Met de Bakels Senior Soezenmix vervaardigt u Bossche Bollen, lange en kleine soezen (Eclairs en Profiterol), moorkoppen, etc. Bij deze basismix voor luchtige soezen hoeft u alleen water en ei toe te voegen.

INGREDIËNTEN

Tarwezetmeel, Plantaardige olie en vet (palm), Maïszetmeel, Glucosestroop (gedroogd), Tarwebloem, Gemodificeerd zetmeel, Rijsmiddelen (E450; E500), Melkweiwit, Zout, Aroma (Melk)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
32960	15 KG	Zak	40

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	2,104.00
Energy (Kcal)	503.00
Vet (g)	27.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	13.00
Koolhydraat (g)	60.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	1.00
Eiwit	1.00
Vezels (g)	1.00
Zout (g)	2.00
Natrium	938.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Bakels Soezenmix	0.300
Water	0.300
Ei	0.400
	Totaal gewicht: 1.000

DESCRIPTION

Meng alle ingrediënten 5 minuten met een vlinder in de 2de versnelling van de planeetmenger. Spuit 40 gram beslag op een bakplaat. Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.32 min met stoom, schuif open na ca.6 min.

OPSLAG

Koel en droog bewaren

HOUDBAARHEID

270 dagen

SOORT

Poeder

ALLERGENEN

Tarwe, Melk

CATEGORIE

Soezenmixen, Standaard

EINDPRODUCT

Soezen