



BS KOKOSMAKRONEN KOMPLEET

OVERZICHT

Voor een goudglanzende, taaie, gescheurde kokosmakroon.

GEBRUIK

Meng alle grondstoffen 10 minuten met een vlinder in de 1ste versnelling van de Kenwood tot een taai wit beslag. Leg ouwels op een bakplaat. Spuit 60-70 gram beslag op elke ouwel. Bakken : ca.180° C, 30 minuten.
Toevoeging 100%.

INGREDIËNTEN

Suiker, kokos, Tarwezemelen, Scharreleiwit (gedroogd), Verdikkingsmiddelen (E415; E440), Voedingszuur (E330), conserveermiddel (E223 [zwaveldioxide]).

VERPAKKING

Code
385500

Grootte
15 KG

Soort
Zak

Palletisatie
40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,923.00
Energy (Kcal)	459.00
Vet (g)	15.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	14.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	77.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	61.00
Eiwit	4.00
Vezels (g)	3.00
Zout (g)	0.00
Natrium	45.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Bakels Kokosmakronenmix	0.500
Kokend water	0.125
Totaal gewicht: 0.625	

DESCRIPTION

Voor een echte goud glanzende, taaie, gescheurde kokosmakroon.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Ei, zwaveldioxide



CATEGORIE

Koek



EINDPRODUCT

Kokos