

# SPONGE CAKE-MIX

GLUTEN-FREE



# SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE

## Bizcocho, para las tartas más delicadas

### Ventajas en la elaboración:

- diversas posibilidades de procesamiento
- óptima consistencia de la masa
- elaboración sencilla y segura

gran volumen  
después del  
batido

### Ventajas de calidad:

- estructura de la miga regular, ligera y tierna
- sabor agradable, típico del bizcocho
- excelente conservación

### Receta:

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo entero	0,800 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,900 kg

Tiempo de batido:	6 - 8 minutos
Peso por litro:	0,290 kg/L - 0,320 kg/L
Peso de las piezas:	0,500 kg - 0,550 kg (según tamaño molde)
Temperatura del horno:	190 °C - 200 °C
Tiempo de horneado:	25 - 30 minutos

# Gluten FREE



**IREKS**

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

Gluten  
FREE

