

## GUÍA DE PREPARACIÓN DE

# Nuevos Mixes Golden Dipt

¿Estás listo para una revolución de sabores en tu menú?

Nuestros dos nuevos mixes están diseñados para proporcionar una experiencia culinaria iniqualable, creando deliciosos postres que tus clientes adorarán.

Nuestra pasión por la calidad y la innovación se refleja en cada una de estas mezclas, y estamos seguros de que te sorprenderán con su versatilidad y sabor excepcional.

### Vainilla Francesa Mix | Espuma Mix



¡Síguenos en redes sociales!











## Vainilla Francesa Mix

Hornea un pastel al más puro estilo americano, conocido por su textura suave, jugosa y dulce, vainilla francesa puede proporcionar.





#### Sugerencia de uso:

- 1. Mezcla con paleta: 1 minuto a velocidad baja. Raspa el recipiente y luego bate 3 minutos a velocidad media.
- 2. Temperatura ideal de batido: 20-22°C.
- 3. Temperatura de horneado: 160-170°C.
- 4. Tiempo de horneado: Ajusta según el peso de tu creación.

| INGREDIENTES     | USANDO          |
|------------------|-----------------|
| Harina preparada | 1 kg   20 kg    |
| Agua             | 710 g   14,2 kg |
| Huevo            | 325 g   6,5 kg  |
| Aceite           | 210 g   4,2 kg  |



#### Conoce su código SAP:

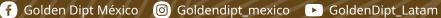
| SKU SAP  | DESCRIPCIÓN           | PRESENTACIÓN |
|----------|-----------------------|--------------|
| 20739045 | Vainilla Francesa Mix | 20 KG        |















Su *textura esponjosa*, migaja que *retiene su* humedad y el evidente toque de jarabe en cada porción hacen que cada rebanada sea inolvidable.



CONSISTENCIA ESPONJOSA



EVIDENCIA DE JARABE



RETIENE LA HUMEDAD

#### Sugerencia de uso:

- 1. Mezcla con globo: 1 minuto a velocidad baja. Raspa el recipiente.
- 2. Bate por 11 minutos a velocidad alta.
- 3. Temperatura ideal de batido: 20 °C 22 °C
- 4. Temperatura de horneado: 160 °C 170 °C
- 5. Tiempo de horneado: Ajusta según el peso de tu creación.

| INGREDIENTES     | USANDO       |
|------------------|--------------|
| Harina preparada | 1 kg   20 kg |
| Agua             | 100 ml   2 l |
| Huevo            | 850 ml   2 l |

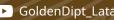
#### Conoce su código SAP:

| SKU SAP  | DESCRIPCIÓN | PRESENTACIÓN |  |
|----------|-------------|--------------|--|
| 20723335 | Espuma Mix  | 20 KG        |  |













Quédate atento a nuestras redes sociales para empezar a sorprender con *nuevas ideas de* recetas y presentaciones.

latam.foodservice@kerry.comkerrylatamfoodservice.com

GoldenDipt\_México

Mantente a salvo y mantente bien.

Kerry Food Service

#### **KERRY**

San Juan del Río

Oriente 2 No.4 Nuevo Parque Industrial San Juan del Río Querétaro. México, C.P. 76809 + 52 (427) 268 1100

#### WTC Cd. de México

Montecito 38, Piso 12, Oficinas 24-25 Col. Nápoles, Benito Juárez Ciudad de México México, C.P. 03810 + 52 (55) 5488 2326







