



ESPUMA MIX



¡Experimenta la ligereza en su máxima expresión con nuestro **Mix Espuma!**

Deja que el jarabe se sumerja con rapidez y que deje su marca en cada rebanada. Nuestro **Mix Espuma** cuenta con una **consistencia excepcional** y un **rendimiento inigualable**, este es el secreto detrás de panes que dejan una impresión duradera.

Descubre por qué enamora:



Consistencia esponjosa



Miga abierta que **retiene la humedad**



Evidencia de jarabe en plato



El mejor **rendimiento**

Sugerencia de uso

- Mezcla con paleta: 1 minuto a velocidad baja. Raspa el recipiente y luego bate 11 minutos a velocidad alta.
- Tiempo de horneado: Ajusta según el peso de tu creación.
- Temperatura ideal de batido: 20-22°C.
- Temperatura de horneado: 160-170°C.

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

Pídelo a tu distribuidor más cercano
Mix Espuma | SKU: 20723335

Experimenta con las **tendencias actuales** y agrega tu propio giro a nuestro **Mix Espuma**. Prueba ingredientes inesperados o fusiona sabores que sorprendan a tus sentidos.

¿Estás listo para una **experiencia culinaria** que desafía la gravedad? **¡Hazlo con nuestro Mix Espuma!**

Mantente a salvo y mantente bien.

Kerry Food Service



Síguenos en redes sociales para más inspiración:

- Golden Dipt México
- goldendipt_mexico
- GoldenDipt_latam
- @ latam.foodservice@kerry.com
- kerrylatamfoodservice.com

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