

# Premezcla para preparar Cupcakes sabor Chocolate

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La línea Pastelería Horneable de Ledevit fue desarrollada pensando en una nueva pastelería hogareña, donde la variedad y el sabor son cualidades indiscutibles. Con ingredientes que se pueden encontrar en casa y pasos simples, las premezclas horneables permiten preparar en poco tiempo una gran variedad de exquisitos productos, de sabores sutiles y delicados, con las características de la pastelería profesional.

Nuestros Cupcakes sabor Chocolate se destacan por ser un excelente producto de pastelería sin TACC, de textura húmeda, miga esponjosa e intenso sabor a chocolate, aportado por cacao de alta calidad. Al permitir el agregado de frutos secos, café, frutos rojos, chips de chocolate, etc. se pueden obtener diversas preparaciones. Ideales para decorar y rellenar, así como para preparar deliciosos Muffins sabor chocolate.

## INSTRUCCIONES DE USO (Cupcake de Chocolate)

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

- 1- Encender el horno a temperatura moderada.
- 2- Disponer los pirotines N°10 en un molde para Cupcake de 12 unidades.
- 3- Colocar en un bol 1 huevo con 200 cm<sup>3</sup> de agua y 100 g de manteca pomada. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar.
- 4- Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano.
- 5- Llenar cada pirotín hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su altura (70 g).
- 6- Cocinar en horno a temperatura moderada durante 30 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido.

Rinde 12 unidades.

## INSTRUCCIONES DE USO (Muffins de Chocolate)

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

- 1- Colocar en un bol 2 huevos con 200 cm<sup>3</sup> de agua, 100 g de manteca fundida y 100 g de azúcar.
- 2- Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar.
- 3- Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano.
- 4- Distribuir la preparación en partes iguales en 12 pirotines N°10.
- 5- Cocinar en horno a temperatura moderada durante 40 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido.

Rinde 12 unidades.

**INGREDIENTES:** Azúcar impalpable, almidón de maíz, harina de arroz, cacao en polvo, leche entera en polvo, albúmina de huevo, sal, RAI (INS 450i, INS 500ii, INS 336i), EMU (INS 482), ESP (INS 415), ARO: Aromatizante artificial sabor vainilla. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE.**



## VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase cerrado, en lugar fresco y seco: 9 meses.

Una vez abierto, guardar bien tapado en lugar fresco y seco y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

# Premezcla para preparar Cupcakes sabor Chocolate

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto en polvo  
Porción 40 g (\*\*)  
(4 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	149 kcal=623 kJ	7 %
Carbohidratos	33g	11 %
Proteínas	2,2 g	3 %
Grasas totales	1,1 g	2 %
Grasas saturadas	0,7 g	3 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,7 g	7 %
Sodio	130 mg	5 %

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto listo para consumir.  
Porción 60 g (1 unidad) (\*\*\*)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	216 kcal=904 kJ	11 %
Carbohidratos	33g	11 %
Proteínas	3,6 g	5 %
Grasas totales	7,8 g	14 %
Grasas saturadas	4,6 g	21 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,7 g	7 %
Sodio	145 mg	6 %

(\*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(\*\*) Cantidad suficiente para preparar una porción de 60g.

(\*\*\*) Porción de producto listo para el consumo preparado según instrucciones.

## PARÁMETROS FISIQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

### Propiedades organolépticas

Color: marrón.

Textura: corteza fina, miga aireada y húmeda.

Sabor/ Aroma: chocolate característico.

## DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

### Envase primario:

Bolsa de PEBD color Blanco / BOPP Mate.

### Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

### BOLSA 500 g

Código	910
Presentación	Bolsa de 500 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Bolsa de 500 g
Peso bruto caja (kg)	6,38 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	6

