



## Base de bizcocho sin gluten con SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,800 kg

### Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosificar 0,500 kg – 0,550 kg de masa en moldes (según el tamaño del molde).
- Cocer a 190 – 200 °C durante 25 – 30 minutos (según el tamaño de la pieza).

