



Planchas de bizcocho de chocolate sin gluten

con SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 4 piezas (4 bandejas de 60 x 40 cm)

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,700 kg
Cacao/Azúcar en polvo (1·1)	0,150 kg
Aceite vegetal	0,040 kg
Agua	0,200 kg
Total	2,090 kg

Peso por litro: 0,350 kg/L – 0,440 kg/L

Proceso de elaboración

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Extender y alisar 0,500 kg de masa en bandejas de 60 x 40 cm con papel de horno.
- Cocer a 250 °C (con vapor) durante 5 minutos.

