BAKING POWDER



Poudre à lever, levure chimique.
Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson.

Carton de 5 kg

DLUO : 30 mois

UTILISATIONS

Sablés, petits beurres, gâteaux secs, cakes, madeleines, beignets, petits choux, croquets, parisiennes.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 30 g pour 1 kg de farine.
Sablés et petits beurres : 12 g pour 1 kg de farine.
Pâte à choux : 18 g pour 1 kg de farine.
Cakes, madeleines, gâteaux secs, beignets : 24 g pour 1 kg de farine.
Croquets, parissiennes : 30 à 36 g pour 1 kg de farine.
Il est déconseillé de mélanger directement Baking Powder à des ingrédients liquides ou chauds. Pour préparer vos pâtes à choux, incorporer Baking Powder en dernier, lorsque la pâte est refroidie.

AVANTAGES

La référence du marché : 80 ans de savoir-faire et une notoriété sans égal. « Baking powder » est devenu

le nom générique désignant la levure chimique.
Garantie de réussite dans la levée des pâtes et dans la régularité des poussées.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Rapidité de mise en œuvre et d'utilisation.