

Теграл Кастелла Кейк



Новинка! Теграл Кастелла Кейк

Представляем вам новинку в коллекции текстур ПУРАТОС – смесь **Теграл Кастелла Кейк**.

Источником вдохновения для ее создания стало традиционное кондитерское изделие – **Кастелла**, его название происходит от «Pão de Castella» или «Хлеб Кастилии». Кастилия – это регион в Испании.

В современном мире такой хлопковый бисквит широко распространён в Японии, куда его привезли миссионеры-христиане.

В классической рецептуре в «хлопковый» бисквит добавляют мед и сироп для получения особой сладости и очень влажной и пышной текстуры.



Смесь **Теграл Кастелла Кейк** позволит приготовить воздушный бисквит с постепенно раскрывающимся вкусом домашней выпечки.

Мягкая текстура растворяется во рту, оставляя за собой приятную сладость.

Смесь удобна в использовании и высокотехнологична.

*Рецептура не содержит мед



Состав:

мука пшеничная, сахар, крахмал пшеничный, разрыхлители (E450i, E500ii), эмульгаторы (E472b, E477), стабилизатор (E170), сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, продукты яичные, декстроза, ароматизатор, соль, загуститель (E415), краситель (E160a), ферменты.

Упаковка: мешок 15 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте ($\max t = 25^{\circ}\text{C}$, влажность не более 75 %) срок годности продукта гарантируется в течение 12 месяцев.

Преимущества:

- Нежный и легкий бисквит с мелкопористой текстурой,
- Более влажный по сравнению с классическим бисквитом, благодаря добавлению масла в рецептуру,
- Максимальное удобство в применении – смесь Теграл, нужно добавить только жидкие ингредиенты.

