

GRANCOCCO

PASTELES OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla especial en polvo con un 50 % de puré de coco deshidratado. Fácil de usar para preparar dulces con un intenso sabor a coco.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060206

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos



**Extraordinary
made simple.**

**Cereales****La****Leche****Frutos****INFO****Descripción**

preparado en polvo para la producción de dulces a base de coco.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

PETITS FOURS DE COCO

GRANCOCCO _____ 1000 g

agua o clara de huevo _____ 350-400 g

PETITS FOURS DE COCO Y CACAO

GRANCOCCO _____ 1000 g

agua o clara de huevo _____ 400-450 g

cacao 20-22 _____ 50 g

Procedimiento: mezclar en batidora planetaria durante 4-5 minutos a velocidad media, dejar reposar la masa durante 15 minutos. Con la bolsa provista de una boquilla de estrella, depositar sobre papel para hornear.

Cocinar durante unos 10 minutos a una temperatura de 220-230 °C.

GALLETAS DE COCO

GRANCOCCO _____ 1000 g

mantequilla o margarina _____ 500 g

harina para galletas _____ 500 g

huevos enteros _____ 200 g

VIGOR (polvo leudante) 15 g

Procedimiento: mezclar en batidora planetaria con hoja

a media velocidad durante 10 minutos. Depositar sobre papel para hornear o sobre bandeja ligeramente engrasada y enharinada utilizando una bolsa provista de boquilla lisa.

Cocinar a 210-220 °C durante unos 15 minutos.

Los productos de pastelería horneados elaborados con GRANCOCCO, de acuerdo con las recetas anteriormente descritas, deberán comercializarse con las siguientes declaraciones respectivas de ingredientes:

PETITS FOURS DE COCO «pulpa de coco deshidratada, clara de huevo (o agua), azúcar, jarabe de glucosa, almidón, estabilizador de sorbitol, aromas, conservante: metabisulfito de sodio».

PETITS FOURS DE COCO Y CACAO «pulpa de coco deshidratada, clara de HUEVO (o agua), azúcar, jarabe de glucosa, cacao en polvo, almidón, estabilizador de sorbitol, aromas, conservante: METABISULFITO DE SODIO».

EL PRODUCTO PUEDE CONTENER TRAZAS DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS.

GALLETAS DE COCO «pulpa de coco deshidratada, MANTEQUILLA (o margarina), harina de TRIGO BLANDO, azúcar, HUEVOS, jarabe de glucosa deshidratado, almidón, estabilizador de sorbitol, clara de HUEVO deshidratada, aromas, conservante: METABISULFITO DE SODIO».

EL PRODUCTO PUEDE CONTENER TRAZAS DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS.