

Insieme
per passione



PLUSOFT

Miscela concentrata per la produzione di pan di spagna, rollè, torte paradiso, dolci montati e battuti



Plusoft è la miscela concentrata perfetta per realizzare un'ampia varietà di dolci montati e battuti. **Plusoft** consente eccellenti risultati in termini di sofficità, solubilità e gusto, ma soprattutto permette un eccellente volume del pan di spagna, che si presenta con forma regolare, crosta sottile ed alveolatura fine e ben definita. Ha inoltre un'ottima capacità di assorbimento dei liquidi ed un'eccellente plasticità, che, unite alle elevate caratteristiche tecniche, lo rendono adatto ad una molteplice varietà di preparazioni.

CARATTERISTICHE

- Concentrato: 50% di utilizzo sulla farina
- Ottima plasticità nella realizzazione dei rollè
- Ottima capacità di assorbimento dei liquidi

VANTAGGI

- Gusto delicato e squisito
- Eccellente solubilità all'assaggio e sofficità prolungata nel tempo
- Eccellente volume
- Regolarità della forma e della superficie, con crosta sottile ed alveolatura regolare
- Elevata personalizzazione e versatilità: ideale per moltissime applicazioni di pasticceria



PZ PER CONFEZIONE

1



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



PESO
10 kg



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto



CODICE
1131 (10237554)