

UN NUEVO MUNDO A SU ALCANCE



HOUSTON,
TENEMOS UNA
SOLUCIÓN

UNA MARGARINA SEMI LÍQUIDA CON MANTEQUILLA QUE LE AHORRARÁ TIEMPO Y DINERO

en la elaboración de cakes, masa escaldada, pastas de té, gofres u otras elaboraciones con masas no laminadas.





BUTTER BLEND

10% DE MANTEQUILLA

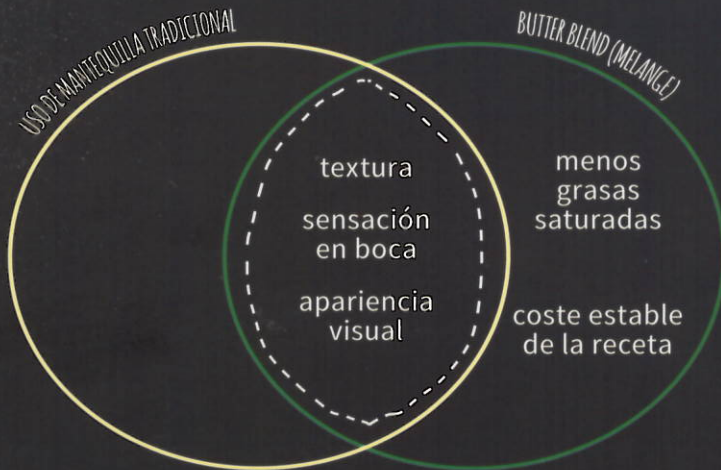
MAYOR COMODIDAD

Cubo de 5 kg pequeño y cómodo.
Sustitución 1:1 en cualquier receta con masas no laminadas

LISTA PARA USAR

Se conserva a temperatura ambiente
No requiere manipulación ni atemperación

ALTERNATIVA SEMILÍQUIDA A LA MANTEQUILLA



SOY FÁCIL Y SABROSA...

PASEMOS UNA NOCHE JUNTOS

Mayor **comodidad** en la elaboración con masas blandas y cakes. Una alternativa **sabrosa** a la mantequilla, que permite al panadero/pastelero **ahorrar tiempo y dinero**, sin renunciar nunca al sabor ni a la funcionalidad. En comparación con la mantequilla y el aceite, los cakes tienen una **duración/vida útil mayor** y tienen una **miga con una textura más tierna**.

La combinación de materias primas cuidadosamente seleccionadas y un proceso de producción específico garantizan una excelente margarina con mantequilla, con una calidad y funcionalidad constantes a lo largo del año.



MIGA CON UNA TEXTURA MÁS AGRADABLE

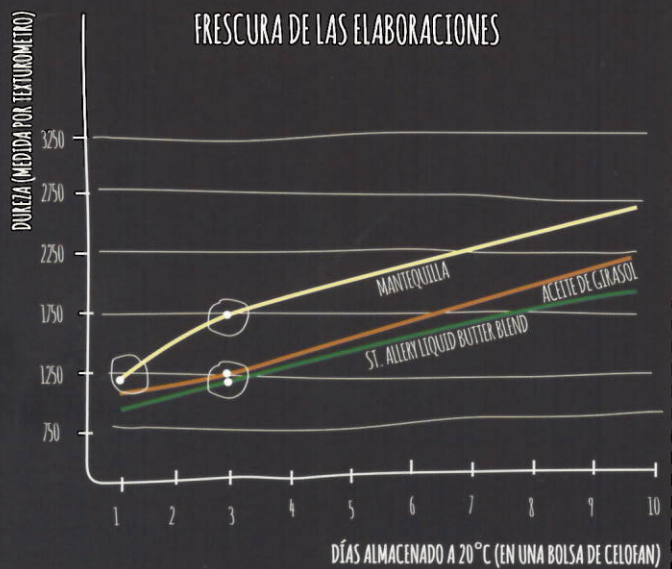


VIDA ÚTIL PROLONGADA

St. Allery
Liquid Butter Blend
**SE MANTIENE
3
VECES
MÁS
FRESCA QUE LA
MANTEQUILLA**

¡Una elaboración hecha con *St. Allery Liquid Butter Blend* se mantiene 3 veces más fresca que la misma receta elaborada con mantequilla o aceite!

¡Después de tres días, cualquier pieza elaborada con *St. Allery Liquid Butter Blend* estará tan tierna como una pieza elaborada con mantequilla después de un día!



CUANDO LA COMODIDAD SE UNE AL SABOR



Artículo número 414247 • cubo de 5 kg
24 semanas de vida útil en envase cerrado
almacenado a 16°C

COMODIDAD DE ELABORACIÓN EN OBRADORES SEMI INDUSTRIALES

Gracias a *St. Allery Liquid Butter Blend*, se consigue una masa más líquida y el proceso en obradores industriales o semi industriales resulta mucho más sencillo.



Vea nuestro vídeo de demostración
www.vandemoortele.com/en/brand/st-allery

El **gugelhoppf** es una especialidad tradicional navideña de Alemania, Austria, Suiza, Alsacia y Bohemia. Se trata de un bizcocho cuya forma característica se asemeja a la de un turbán. Se prepara en un molde especial. El nombre proviene de las palabras del antiguo alemán *gugel*, que hace referencia a un tipo de capucha o turbán como el de los Reyes Magos y *hupf*, levadura.

DESCUBRA AQUÍ
LA NUEVA GENERACIÓN
DE CAKES GUGELHOPF





EL UNIVERSO DE GUGELHOPF

RECETA DE BASE

para usar con todas las variaciones

Estas recetas son aptas para el uso del molde de repostería de silicona, que lleva 35 Gugelhopf individuales de 60-70 g, tal como se enseña en el folleto.

INGREDIENTES

5 kg St. Allery Liquid Butter Blend
5 kg azúcar
5 kg huevos (frescos o líquidos)
6 kg harina
100 g levadura química

ELABORACIÓN

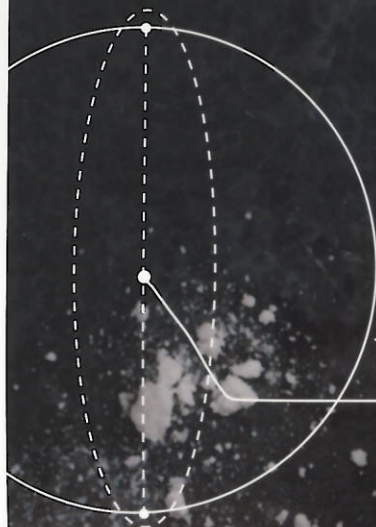
Mezcle todos los ingredientes con una batidora.

CONSEJO

En caso de que use un mix para bizcocho tipo mix de bizcocho Gold Cup, St. Allery Liquid Butter Blend también podrá sustituir la mantequilla/margarina o el aceite que la receta requiera.

1:1

Basta con sustituir la cantidad indicada en la receta por St. Allery Liquid Butter Blend (1:1).



10% DE MANTEQUILLA

