



Biscoito de Baunilha

Redução de 35% de açúcar

Qual o impacto do(s) ingrediente(s) da Biospringer utilizado(s) nesta formulação?

Springer® 0402 / 20 - MG - L

Dosagem: 0.50 % (produto pronto p/ consumo)

- Permite a redução de 35% do açúcar no biscoito de baunilha sem comprometer o sabor do produto.

Ingredientes:	Controle	Negative control	Teste
Farinha de trigo	41.00%	41.00%	41.00%
Açúcar impalpável	27.00%	17.55%	17.55%
Gordura vegetal hidrogenada	18.00%	18.00%	18.00%
Água	8.00%	8.00%	8.00%
Amido de milho	5.00%	5.00%	5.00%
Sal refinado	0.30%	0.30%	0.20%
Vanilina	0.30%	0.30%	0.30%
Fermento químico	0.20%	0.20%	0.20%
Maltodextrina	0.20%	9.65%	9.25%
Springer® 0402 / 20 - MG - L	-	-	0.50 %
Total:	100.00%	100.00%	100.00%

Instruções de preparo:

Misturar os ingredientes em pó entre si.
 Adicionar a gordura e os ingredientes em pó na batedeira.
 Misturar em velocidade baixa por 1 minuto.
 Adicionar a água e bater em velocidade baixa por mais 2 minutos, ou até obter uma massa homogênea.
 Modelar os biscoitos com uma espessura de aproximadamente 4mm.
 Levar ao forno pré aquecido à 200°C por aproximadamente 21 minutos, ou até ficarem cozidos.

Todas as informações fornecidas neste documento são resultados de testes realizados em nossos laboratórios de aplicação. Elas são fornecidas para auxiliar nossos clientes a avaliar nossos produtos em suas próprias aplicações. Não garantimos que esta informação se aplique a condições específicas de produção. A Biospringer não pode ser responsabilizada por qualquer dano decorrente da confiança nesta informação.