



## Bolo de Chocolate

Redução de 35% de açúcar

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

**Pronal® 6801 / 17 - PW - XD**

**Dosagem: 0.50 %** (produto pronto p/ consumo)

- Permite a redução de 35% do teor de açúcar no bolo de chocolate, sem comprometer o sabor do produto.
- Intensifica o sabor de cacau.

Ingredientes:	Controle	Teste	Teste 1
Farinha de trigo	22.00%	22.00%	22.00%
Açúcar	21.00%	13.65%	13.65%
Leite integral fluido	20.00%	20.00%	20.00%
Ovo	17.40%	17.40%	17.40%
Margarina	10.00%	10.00%	10.00%
Amido de milho	3.00%	3.00%	3.00%
Cacau em pó	3.00%	3.00%	3.00%
Fermento Químico	1.50%	1.50%	1.50%
Aroma de Baunilha	1.50%	1.50%	1.50%
Maltodextrina	0.50%	7.85%	7.44%
Sal	0.10%	0.10%	0.01%
<b>Pronal® 6801 / 17 - PW - XD</b>	-	-	<b>0.50 %</b>
Total:	100.00%	100.00%	100.00%

#### Instruções de preparo:

Misturar os ingredientes em pó entre si.  
 Adicionar o ovo, leite, margarina e ingredientes em pó na batedeira.  
 Misturar em velocidade alta por 3 minutos até obter uma massa homogênea.  
 Colocar na assadeira.  
 Assar em forno pré aquecido à 200°C por aproximadamente 30 minutos.

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.