

冰淇淋蛋糕粉 广东 Q/TG1

产品名称	冰淇淋蛋糕粉 广东 Q/TG1
公司名称	江门市天杰食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:广东 卫生许可证:0700A06237 产品标准号:Q/TG1
公司地址	江门市杜阮镇松岭工业区东路六号
联系电话	86 750 3659900

产品详情

原产地	广东	卫生许可证	0700A06237
产品标准号	Q/TG1	净重	1500 (g)
原料与配料	麦芽糊精、蛋白质粉、稳定剂、乳化剂	保质期	540 (天)
脂肪	10 (%)	水分	0.5 (%)
生产厂家	江门市天杰食品有限公司	储藏方法	阴凉干燥处
品牌	TG	生产日期	2011.1.20
售卖方式	包装		

我司2011推出主打产品：冰淇淋蛋糕预拌粉，它将是未来糕点的新趋向，不只可以做常规生日蛋糕的冰淇淋蛋糕，还可以做各种零售的小型冰淇淋蛋糕、杯装冰淇淋蛋糕及冰淇淋蛋糕月饼。

冰淇淋蛋糕预拌粉使用说明

将a粉100克+温水200克混合稍作搅拌后倒入奶油搅拌机进行高速搅拌。同时将白糖100克+50克水混合用大火加热，快速熬煮至沸腾后倒入装有a粉的奶油搅拌机共同搅拌至冷却（大概7分钟）。将b粉100克+冷藏牛奶250克混合稍作搅拌后倒入另一台奶油搅拌机进行高速搅拌（大概7分钟）。将1、2两种混料混合后倒入所需口味酱，用铲向一个方向自下向上缓慢搅拌（以免打发的混料膨胀率消失），直至搅拌均匀。将搅拌好的最终混料装入蛋糕模具冷冻一夜（-18），第二天可进行装裱。

备注：a粉的任何器皿、用具均不能沾油，沾油则不能打发。