

# 经销批发 速发蛋糕油 3kg\*4/箱 打发快 组织好操作简单

产品名称	经销批发 速发蛋糕油 3kg*4/箱 打发快 组织好操作简单
公司名称	北京嘉美鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:12 产地:广东 品牌:银谷
公司地址	中国 北京 北京 海淀区 锦绣大地物流港3号馆1号厅045-046号
联系电话	86 010 88206619 13901201231

## 产品详情

品名：银谷蛋糕油

储藏方法：常温 避光

配料：单硬脂酸甘油酯、山梨山醇、丙二醇、司盘60、司盘80

银谷速发蛋糕油10kg/桶

按蛋糕配方将蛋、糖、水加入搅拌器内，低糖搅拌五分钟左右的，加入蛋糕油再高速搅拌五分钟，然后加入面粉搅拌均匀即可入模入炉烘烤。

用量：以鸡蛋计为3%-5%

存放条件：通风干燥处，免重压

银谷速发蛋糕油的介绍

产品特点

打发快:短时间内即可将蛋浆打成泡沫，一般快速搅拌时间在4--5分钟，全过程约8-10分钟。

组织好:烘烤出来的蛋糕组织结构细腻，均匀。

操作易:无须严格要求师傅的技术，都能将蛋糕打好。

银谷速发蛋糕油为国内首创，是本公司（广州市轻工研究所）早在八十年代就推出市场，它在制作蛋糕中的操作简易，质量稳定和适应范围广，一直深受用户的喜爱和信赖，销量在同类产品中一直遥遥领先。

## 一、产品特点

打发快

短时间内即可将蛋浆打成泡沫，一般快速搅拌时间在4--5分钟，全过程约8-10分钟。

组织好

烘烤出来的蛋糕组织结构细腻，均匀。

操作易

无须严格要求师傅的技术，都能将蛋糕打好。

## 二、作用效果

### 1、制作蛋糕方面：

\*在搅拌蛋糕面糊时加入，可快速将浆料打起，减少搅拌时间，使面糊比重降低；

\*添加后浆料保型保气性能好，浆料打好后未及时烘也无妨；

\*使烘出的蛋糕成品体积大，节约成本；

\*使蛋糕的组织结构细密，柔软有弹性；

\*制作蛋糕时操作快捷、简便；

### 2．制作面包方面

\*使成品口感更为柔软，组织均匀、细腻；

\*使面包保鲜期延长。

### 3、制作台式月饼皮方面：

\*在制作饼皮时，易于操作；

\*使饼皮酥松，入口即化；

\*增加成品的保鲜期。

### 4、制作广式糖浆月饼皮方面

\*在制作月饼皮的过程中能使油和糖浆容易在极短的时间内充分混合均匀，易于操作；

\*使饼皮洁白，烤熟后保持柔软，回油后更有光泽；

\*使成品回油更快，色泽更加金黄油亮；

\*增加成品的保鲜期。

## 三、使用方法

1、制作蛋糕时在面粉筛入前后加入都可以，也可以蛋黄加入前后加入，搅拌均匀即可。

2、制作面包时与油脂一起最后加入。

3、制作月饼皮与油脂一起加入。

## 四、具体添加量

- 1、低档海绵类蛋糕——鸡蛋量的6%
- 2、中、高档的海绵类蛋糕——鸡蛋量的4-5%
- 3、重油类蛋糕（后加油法）——鸡蛋量的5%
- 4、制作面包——面粉量的1-2%
- 5、台式月饼——面粉量的5%
- 6、广式月饼——面粉量的0.3%

## 五、注意事项

制作蛋糕时，在搅拌的过程中需注意搅拌过度。

在面包、月饼的制作中忌添加过多，否则会起到反作用。

我公司位于北京市海淀区锦绣大地物流港3号馆1厅45 46号，经销批发各种中西餐调料、干果，品种齐全，价格优惠。在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系；我公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。欢迎广大新老顾客在线订购 电话咨询400-862-9939、13901201231、18910524095。干果全部为散装，一箱20斤，根据客户要求我们也可做成500g/袋装形式，如您有特殊要求请跟我们联系

旺旺在线哦

本产品的保质期是12，产地是广东，品牌是银谷，型号是07030075