

Polvo para Hornear

Doble Enlace® Leudante químico / Baking Powder

Presentación

El Polvo para hornear Doble Enlace® es un leudante químico que en presencia de agua y calor libera dióxido de carbono (CO₂).

Esta formulado para minimizar la liberación de gas en frío adaptándose por completo a las necesidades de la industria repostería.

Función

Leudante Químico

Usos

Utilizado en batidos, bizcochuelos, budines, tortas, alfajores galletitas y en toda especialidad que necesite leudado y no leve levadura en su composición.

Niveles de Uso

20 - 50 gr. por Kg. de harina según la especialidad reposteril.

Las dosis son recomendadas

Almacenaje

El polvo para hornear Doble Enlace® mantiene su actividad completa (almacenado en un lugar seco, herméticamente cerrado y fresco) por 6 meses.

La humedad es el peor enemigo para el almacenaje. Durante los meses incluso la humedad del aire puede reaccionar con los ingredientes del polvo para hornear y disminuir su efectividad.

Etiquetado

Los ingredientes del Polvo para hornear Doble Enlace® cumplen con todos los requisitos de Código Alimentario Argentino, standards del U.S Code of Federal Regulation (FDA: Food and Drug Administration) y lista positiva de aditivos E de la Comunidad Económica Europea (CEE).

Introduction

The Baking Powder Doble Enlace® is a chemical leavening agent that in presence of water and heat liberates Carbon dioxide (CO₂). It is formulated to minimize the liberation of gas in cold adapting completely to the necessities of the confectionary industry.

Function

Chemical leavening agent.

Application

Used in: sponge cakes, puddings, cakes, muffling, cookies and specially in those which need leavening and don't take yeast in their composition.

Dosage

20 - 50 gr. by Kg. of flour according to the specialty

Dosages are recommended. However, the dosage rate can be increased or decreased according to the different room temperatures, quality of flour (stronger or weaker), as indicated by the baker's experience and choice.

Storage

Baking Powder Doble Enlace® retains its full activity (stored in dry, hermetically sealed packaging and cool place) for 6 month.

Moisture is baking powder's worst enemy to long storage life. Over the months, even the humidity in the air can react with the active ingredients in the baking powder and decrease its effectiveness.

Labeling Information

All the ingredients of Baking powder Doble Enlace® meet the Food Chemical Codex purity requirements and are authorized for their use in bread making by the U.S. Food and Drug Administration (FDA).