



# Sabor que se hace fácil

CONOCE NUESTRAS BASES DE PASTERÍA



## MAESTRÍA INSTANTÁNEA

Desarrolladas para responder a las necesidades de reposteros y pasteleros que buscan optimizar sus procesos sin sacrificar calidad ni sabor.

Línea Golden

Línea Gourmet



# RECETARIO LÍNEA GOURMET

## Chocolate Extremo

### Ingredientes

	Cantidad
• Base bizcocho sabor chocolate Doña Juanita	132 g
• Harina	184 g
• Huevos	158 g
• Azúcar granulada	211 g
• Agua	211 g
• Margarina Doña Juanita	105 g

### Modo de uso

Colocar en la batidora todos los ingredientes comenzando con los ingredientes líquidos, luego agregar los secos y al final la margarina Doña Juanita. Batir a velocidad baja por 1 minuto y luego a velocidad media-alta por 5 minutos con batidor de paleta, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en moldes previamente engrasados y hornear a 130°C por 40 minutos, luego aumentar a 165°C y hornear 20 minutos más.



## Tres Leches

### Ingredientes

	Cantidad
• Base bizcocho sabor tres leches Doña Juanita	167 g
• Harina	167 g
• Huevos	278 g
• Azúcar granulada	222 g
• Agua	111 g
• Margarina Doña Juanita	56 g

### Modo de uso

Colocar en la batidora todos los ingredientes comenzando con los ingredientes líquidos, luego agregar los secos y al final la margarina Doña Juanita. Batir a velocidad baja por 1 minuto y luego a velocidad media-alta por 5 minutos con batidor de paleta, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en moldes previamente engrasados y hornear a 130°C por 40 minutos, luego aumentar a 165°C y hornear 20 minutos más.



# RECETARIO LÍNEA GOLDEN



## Brownie Golden

### ZERO HUEVO

### Ingredientes

	Cantidad
• Base brownie golden Doña Juanita	328 g
• Harina	119 g
• Azúcar granulada	149 g
• Agua	225 g
• Margarina Doña Juanita	179 g

### Modo de uso

En un bowl mezcla todos los ingredientes comenzando por los líquidos, luego agrega los secos y al final la margarina Doña Juanita. Batir a velocidad media baja durante 2 minutos con el batidor de paleta, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter todo en un molde mediano desmontable, previamente aceitado y cubierto con papel mantequilla. Llevar a horno precalentado y hornear por 30 minutos a 140 °C; luego aumentar la temperatura a 165 °C y hornear 25 minutos más. Deja enfriar y decora a gusto.



## Cake Golden

### ZERO HUEVO

### Ingredientes

	Cantidad
• Base cake golden Doña Juanita	164 g
• Harina	164 g
• Azúcar granulada	219 g
• Agua	273 g
• Margarina Doña Juanita	180 g

### Modo de uso

Colocar en la batidora todos los ingredientes comenzando con los ingredientes líquidos, luego agregar los secos y al final la margarina Doña Juanita. Batir a velocidad baja por 1 minuto y luego a velocidad media por 4 minutos con batidor de paleta, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en moldes previamente engrasados o en moldes de papel y hornear a 140 °C por 10 minutos; luego aumentar a 180 °C y hornear por 35 minutos más.



# CONOCE NUESTRAS BASES DE PASTELERÍA

## Línea Gourmet



### Tres Leches

Textura suave y húmeda, con el equilibrio perfecto entre dulzor y cremosidad. Insuperable absorción de remojo tres leches.



### Chocolate Extremo

Sabor intenso y profundo a cacao, ideal para quienes buscan una experiencia más indulgente y sofisticada.

La línea gourmet se caracteriza por ofrecer una solución de gran sabor y calidad.

## Línea Golden



### Cake Golden

Ideal para obtener queques de excelente volumen, miga uniforme y textura suave.



### Brownie Golden

Humedad y estructura perfecta, fácil de trabajar y con resultados homogéneos en cada horneada.



La línea golden se diferencia por ofrecer base de pastelería sin huevo, lo que facilita la preparación, reduce riesgos de contaminación y optimiza costos.

# PRINCIPALES ATRIBUTOS



Fácil de elaborar



Recetas convenientes



Sabor y textura garantizados



¿CUANTO PRODUCTO PODEMOS OBTENER POR ENVASE?

## Rendimiento Por Envase (1 kg de Base de Pastelería)

Base de Pastelería Bizcocho 3 Leches	10 bizcochos de 590 gramos (5,9 kg de mezcla) Aro 18cm.
Base de Pastelería Bizcocho Chocolate Extremo	15 bizcochos de 500 gramos (7,5 kg de mezcla) Aro 16cm.
Base de Pastelería Brownie Golden	20 unidades de 150 gramos (3 kg de Producto sin hornear)
Base de Pastelería Cake Golden	20 unidades de 300 gramos (6 kg de Producto sin hornear)