

VEKA

TIPS PARA SABORIZAR PAN, GALLETAS Y

PRODUCTOS HORNEADOS

1 Pesar los ingredientes de la **base líquida** y **base seca**



2 Añadir el sabor en la **base líquida** de la mezcla (agua, leche) en un **0.8%- 1%**



3 Revolver y **amasar**



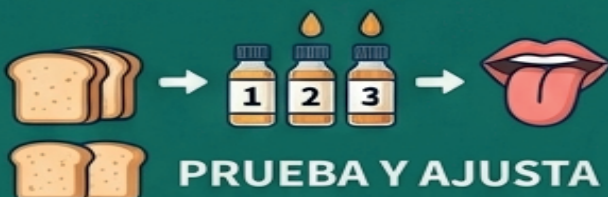
4 Hornear 150°C a 190°C



5 Sacar y degustar



6 Ir aumentando la **dosis poco a poco** del sabor hasta lograr la intensidad deseada



7 Se recomienda usar **sabores más resistentes al calor**

