

## Baymix Magdalenas

Es el preparado ideal para conseguir espectaculares magdalenas artesanas y cakes con un delicioso sabor a limón.

Tus magdalenas tendrán el toque justo de limón característico de la receta tradicional.

Permite una gran variedad de acabados con una sencilla preparación.



 10 KG

 6 MESES

## Blando Masas Batidas

**Enternecedor para masas batidas**, especialmente indicado en productos con aceite en su receta como magdalenas, muffins y rosquillas. Mediante una acción enzimática natural, desarrollada desde el inicio del batido hasta las primeras fases del horneado, se consiguen **magdalenas y muffins con miga más esponjosa y jugosa** y con superficie más tierna y suave desde el primer día lo que ayuda a prolongar la ternura de las piezas cocidas y envasadas.

**Dosis:** 10-15 g por Kilo de Harina.

 5 KG

 6 MESES



AV. DEL SOL 30. 28850 TORREJÓN DE ARDOZ, MADRID.

[bayogar@bayogar.com](mailto:bayogar@bayogar.com) / [pedidos@bayogar.com](mailto:pedidos@bayogar.com)

+34 91 676 12 12



# Muffins & Cakes



## Cakes Americanas

Consigue las jugosas y exquisitas cakes americanas con las que deleitar a tus clientes.

### Baymix Red Velvet

Elabora esponjosos Red Velvet con su característico color rojizo y una textura **aterciopelada**. Sin colorantes azoicos.



Un bizcocho muy versátil con el que podrás elaborar múltiples recetas como tartas, bizcochos o muffins con más volumen, más sabor y un mayor atractivo.

 10 KG  6 MESES

### Baymix Carrot Cake



Consigue un bizcocho más denso y sabroso con el que obtendrás la auténtica Carrot Cake con el toque justo de canela y **zanahoria natural**.

Es el preparado perfecto para la elaboración de la tradicional Carrot Cake.

 10 KG  6 MESES

### Baymix Muffin Chocolate

Preparado para elaborar muffin, cake, brownie y todo tipo de masas abizcochadas con el que conseguirás una **mayor ternura y esponjosidad**. Además cuenta con pequeños chips de chocolate que descubrirás en cada bocado.

 10 KG  9 MESES



## Los Clásicos

Los preparados más versátiles donde podrás elaborar todo lo que imagines.

### Baymix Muffin Extra

Elabora muffins, magdalenas y cakes. La mejor opción para obtener más **rendimiento** a tus recetas. Puedes añadir frutas y frutos secos para conseguir un resultado único.

 15 KG  9 MESES



### Baymix Muffin Plus

Preparado para elaborar masas abizcochadas. Proporciona un **plus de ternura** y volumen. Ideal para añadir pasas, frutas, nueces o chips de chocolate.

 15 KG  9 MESES



### Baymix Muffin Especial

Consigue las magdalenas y bizcochos más tradicionales proporcionándoles más **ternura y volumen**.

 15 KG  9 MESES



### Baymix Almendra

Preparado para elaborar la tradicional **tarta de almendras** compostelana.

 10 KG

 6 MESES



1 KG BAYMIX ALMENDRA  
300 g MARGARINA  
225 g AGUA  
350 g HUEVO

Batir todos los ingredientes durante 1 minuto a velocidad lenta y durante 2-3 minutos a velocidad rápida. Una vez batido echar en el molde y cocer a 180 °C hasta que la pieza quede bien cocida.



### Baymix Muffin Naranja

Preparado para elaborar muffins y cakes donde resaltará el sabor a **naranja**. Ideal para dar un toque fresco a tus elaboraciones.

 10 KG  9 MESES



### Baymix Muffin Integral Sin Azúcar

Ideal para realizar masas abizcochadas **sin azúcar**, apto para personas diabéticas. Tiene un valor energético reducido.

 10 KG

 6 MESES

