

CAKE IMPROVER

SP Cake Improver
10 Kg/Pail



DESCRIPTION :

The Cake Improver is paste form emulsifier for cake manufacturing. It is suitable for making various styles of cake as an excellent whipping and texture improver for cake.

ADVANTAGES :

- Reducing the usage of eggs.
- Significantly shorten the whipping time and increase the cake's volume.
- Making the cake surface smoother and uniform holes smaller.
- Improved the softness and humidity of cake.
- Excellent whipping ability at high temperature environment.

INGREDIENTS :

Water, **Emulsifiers:** Polyglycerol esters of fatty acids, Mono and di-glycerides of fatty acids, Potassium stearate; **Natural Sweetener:** Sorbitol syrup, **Carrier:** Propylene glycol, **Synthetic colours:** Tartrazine Cl. No. 19140, Sunset yellow FCF Cl. No. 15985.

RECOMMENDED USAGE :

Add Cake Improver into the batter before high speed whipping, 1%-3% on weight of all batter.

SHELF LIFE :

12 months

STORAGE :

- Store in cool and dry place.
- Do not leave opened bags exposed.

DESKRIPSI :

Cake Improver adalah pengemulsi berbentuk pasta yang digunakan dalam pembuatan kue. Produk ini cocok untuk berbagai jenis kue karena berfungsi sebagai bahan pengembang dan meningkatkan tekstur kue.

KEUNGGULAN :

- Mengurangi penggunaan telur.
- Mempercepat waktu pengocokan dan meningkatkan volume kue.
- Membuat permukaan kue lebih halus dengan pori-pori yang kecil dan merata.
- Meningkatkan kelembutan serta kelembapan kue.
- Memiliki kemampuan pengocokan yang optimal meski pada suhu tinggi.

KOMPOSISI :

Air, **Emulsifier :** Poligliserol ester dari asam lemak, Mono dan digliserida asam lemak, Potassium stearat; **Pemanis alami:** Sirup sorbitol; **Pembawa:** Propilen glikol; **Pewarna sintesis:** Tartrazin (Cl No. 19140), Sunset Yellow FCF (Cl No. 15985).

CARA PENGGUNAAN :

Tambahkan cake gel ke dalam adonan sebelum proses pengocokan berkecepatan tinggi, sebanyak 1%-3% dari total berat adonan.

MASA SIMPAN :

12 bulan

PENYIMPANAN :

- Simpan di tempat yang sejuk dan kering.
- Jangan biarkan kemasan terbuka dan terpapar udara.



Yeast & Baking Ingredients
for Professionals

Kelebihan:

- Tahan terhadap kalsium propionat
- Waktu proofing lebih singkat
- Bisa digunakan untuk adonan dengan kandungan gula tinggi dan rendah

Aplikasi:

- Cake - Sweet Bread - Loaf Bread - Donut - Burger - Pizza - Mantao - Bakpao - Danish And Croissant

Instant Yeast - White (Economic)
20 x 500 Gr/Ctn

Instant Yeast - Brown
20 x 500 Gr/Ctn

Bread Improver
20 x 500 Gr/Ctn

Double Effect Baking Powder
10 Kg/Ctn

SP Cake Improver
10 Kg/Pail

Instant Yeast - Blue (Low Sugar)
20 x 500 Gr/Ctn

Instant Yeast - Gold (Premium)
20 x 500 Gr/Ctn

Fresh Yeast
20 x 500 Gr/Ctn

Double Acting Baking Powder
20 x 500 Gr/Ctn
20 x 1 Kg/Ctn

Semi - Dry Yeast
20 x 500 Gr/Ctn

Instant Yeast - Sachets
60 x 4 x 11 gr/Ctn



Distributed by:



PRB CARE