

Bolos e Cakes

Bolos Bakels saco c/ 5Kg

Código:
3603 - Chocolate
3604 - Coco
3607 - Limão



Pré-mistura que permite a produção de bolos secos e cremosos, utilizando a mesma mistura, variando apenas a aplicação da receita.

Brownie Bakels Saco c/ 5Kg

Código: 3433



Mistura fácil e rápida para o preparo da tradicional receita de brownie americano. Com mais cacau, esta formulação confere ao produto uma textura úmida e aveludada.

Cake & Amp Muffin Bakels c/ 1Kg

Código:
3745 - Chocolate
3900 - Aipim
3901 - Laranja
3899 - Milho verde
3599 - AMP Muffin Neutro



Mistura pronta para o preparo de deliciosos cup cakes, fáceis de bater, permitindo assim que você faça diversas receitas, requer apenas a adição de água e óleo vegetal.

Pão De Lo Bakels Premium Saco c/ 5Kg

Código:
3245 - Branco
3597 - Chocolate



Pré-mistura pronta para o preparo de Pão de ló, super prática basta adicionar água e ovos.

Complementos

Anti-Mofo Bakels Bolsa c/ 1Kg

Código: 3619



Inibe a proliferação de fungos nos processos de panificação.

Bacon Dosado c/ 1Kg

Código: 3621



É um emulsificante para Pães. Sua principal característica é aprimorar a textura, proporcionando maior maciez.

Desmoldante 65 Bakels c/ 5L

Código: 3427



Unta forma, especificamente desenvolvido para produtos com alto teor de açúcar, como tortas e bolos. Evita o surgimento de manchas e odores no produto finalizado.

Desmoldante Tincol p/ Pães Bakels c/ 5L

Código: 3426



É uma emulsão desmoldante especificamente desenvolvida para garantir antiaderência em formas de pães e salgados, evita o surgimento de manchas e odores.

Fermento Hércules dosado c/ 1Kg

Código: 3620



Fermento químico com tecnologia de dupla ação proporcionando ótimo crescimento da massa aumentando o rendimento. Adequado para bolos, tortas e biscoitos.

Manga De Confeiteiro Bakels c/ 72und

Código: 3431



Além de facilitar na hora de confeitar seus pães, bolos e tortas, são produzidas especialmente para manter ou melhorar os padrões de higiene e limpeza.

Ovalett super BD c/ 3,5Kg

Código: 3623



Emulsificante em gel de alto desempenho, deixando o produto final com volume e maciez.

Confeitaria

Recheio e cobertura Bakels c/ 1,01Kg

Código:
3789 - Maracujá
3779 - Morango



Além de fornecer excelente brilho aos produtos, aumenta a validade do produto final, sabor natural e marcante sem escorrer.

Recheio Bakels c/ 1,01Kg

Código:
3766 - Crem. Brigadeiro
3788 - Crem. Chocolate
3767 - Crem. Coco
3746 - Crem. Doce de leite
3765 - Crem. Morango
3787 - Creme confeiteiro



Dão um toque especial aos produtos, versátil e de fácil manuseio, ideais para cobertura e recheios. Todos os sabores são forneáveis.

Recheio Forneavel Bakels c/ 1,01Kg

Código:
3943 - Ao leite
3944 - Avelã



Ideal para Pizza. Pode ser congelado e forneado.

Recheio Cremoso Bakels c/ 4Kg

Código:
3612 - Brigadeiro
3613 - Chocolate
3614 - Coco
3615 - Morango



Para produtos de Confeitaria

Recheio Bakels c/ 1,01Kg

Código:
3791 - Frutal Maçã
4002 - Milho Verde



Pode ser congelado e forneado.

Recheio Prime Bakels c/ 1,01Kg

Código:
3974 - Bavarian
3915 - Beijinho



Recheios para pizza. Pode ser congelado e forneado.

Melhoradores

Complexo Super Z Bakels

Código:
331 - Dose c/ 500g



Produto desenvolvidos para equilibrar e melhorar as características das farinhas e a qualidade do produto final, além de tornar mais versátil o processo de fabricação. Usar 500g para 50Kg de Trigo.

Melhorador Longa Ferm. Bakels cx. c/ 10Kg

Código: 3679



Produto para pães com fermentação de até 18 horas, não necessita de câmara de fermentação. Redução da quantidade de fermento utilizado na massa. Usar 650g para 50Kg de Trigo.

Moreninha Bakels

Código:
3936 - Saco c/ 250g



Deixa os pães dourados e crocantes, realça o aroma e sabor natural do pão. Melhorador concentrado, usar 250g para 50Kg de farinha.

Padeiro Top-48 Potes Bakels Pote c/ 150g

Código: 3405



É um melhorador em pasta utilizado para fabricação de diversos tipos de pães: Francês, hambúrguer, etc. Usar 01 Pote de 150g para 50Kg Trigo.

Z Top Bakels

Código:
3680 - Caixa c/ 20Kg



É um melhorador de alta performance, que garante um produto final com qualidade garantida. Usar 500g para 50Kg de Trigo.

Confeitaria

Açúcar Gelado Bolsa c/ 1Kg

Código: 3602



Produto utilizado principalmente na confeitaria, polvilhado sobre sonhos, pastéis entre outros. Pode ser levado ao balcão frio sem perder a característica inicial.

Calda para pudim bakels c/ 7Kg

Código: 3610



Calda pronta para a cobertura de pudim e vários outros usos na confeitaria.

Creme de Baunilha Bakels c/ 4Kg

Código: 4404



Experimente o saboroso sabor do Creme de Baunilha da Bakels.

Creme de Avelã com Cacau Bakels c/ 3Kg

Código: 4250



Experimente o saboroso sabor do Creme de Avelã com Cacau da Bakels.

Ganache Bakels c/ 4 Kg

Código:

- 3421 - Ao leite
- 3428 - Choc. crocante
- 3429 - Choc. avelã
- 3246 - Branco crocante
- 3608 - Choc. m. amargo
- 3609 - Branco
- 4151 - Choc. Maltado



Alto teor e brilho, não racha em temperatura ambiente, fácil preparo e manuseio, pode ser reaquecido.

Geleia Brilho BD Bakels

Código:

- 3527 - Neutra c/ 4Kg
- 3538 - Morango c/ 4Kg
- 3673 - Chocolate c/ 4Kg
- 4303 - Neutra c/ 3Kg



Além de fornecer excelente brilho aos produtos, aumentam a conservação de frutas em refrigeração. Sabores aturais e não escorrem.

Instant Cream Bakels PCT c/ 600g

Código: 3945



Boa estabilidade e desempenho. Misture apenas com água.

Les Fruits Bakels Doypack c/ 2Kg

Código:

- 3415 - Maça
- 3649 - Morango
- 3653 - Damasco
- 3654 - Framboesa



Cobertura concentrada pronta para uso com pedaços de frutas. Embalagem resistente que facilita o armazenamento.

Panificação

Biscoito Polvilho Bakels Saco c/ 5Kg

Código: 3863



Mistura para preparo de biscoito de polvilho.

Brioche em Pó Bakels

Código:
3526 - Saco c/ 5Kg
3633 - Saco c/ 10Kg



É uma mistura completa e de fácil preparo que proporciona a fabricação do delicioso pão de origem francesa a base do saboroso queijo Brie.

Ciabatta Bakels

Código:
3225 - c/ 10Kg
3587 - Premix c/ 10Kg



Para o preparo de Ciabatta e outras especialidades italianas. Excelente rendimento e facilidade na preparação.

Multimix Bakels saco c/ 5Kg

Código: 3591



Massa base para diversos produtos, como sonho, croissant, etc.

Multiseed 100% Bakels c/ 10Kg

Código: 3916



O multised é um pão multicereais, composto por sementes de alta qualidade. além de ser bastante saudável, possui um baixo índice glicêmico, e é uma ótima fonte de fibras.

Panetone Pasta c/ Gema Bakels Cx c/ 10Kg

Código: 3672



Pré-mistura para ser usada nos mais tradicionais e saborosos produtos natalinos como Panetone, Chocotone e também para Colomba Pascal. Já contém gemas, proporcionando praticidade, segurança, maciez, umidade, aroma e sabor acentuados.

Pão Australiano Bakels Saco c/ 5Kg

Código: 3662



Pré-mistura para pão tipo Australiano, prático, macio e com sabor e aroma marcantes, diferenciando o produto final de todos os outros no mercado.

Pão De Batata Bakels Saco c/ 5Kg

Código: 3404



Fácil e rápido de preparar, basta adicionar fermento e água. Produz pães de batata macio, permitindo variações de formatos e recheios.

Panificação

Pão De Queijo Bakels

Código:
3545 - c/ 1Kg
3403 - Premix Saco c/ 5Kg
3586 - Premix Saco c/ 10Kg



Mistura para preparo de pão de queijo. Você sai ganhando em rapidez e no tempo de preparo com segurança e rendimento.

Tiger Bakels c/ 1Kg

Código: 3423



Produto especialmente desenvolvido para fornecer um acabamento decorativo para pães proporcionando um efeito pele de tigre na superfície do pão.

Pão Italiano Bakels

Código:
4349 - Saco c/ 5Kg
3663 - Semi-Italiano
Saco c/ 5Kg



Com miolo macio e casca crocante na medida certa, além de um delicioso sabor. Produz pães com aparência rústica e atrativa. Preparo rápido e produto final padronizado.

Prefácil Creme Confeiteiro Bakels c/ 1Kg

Código: 3410



Mistura para o preparo de creme confeiteiro. Pode ser usado em recheios e coberturas de sonhos, bombas, pães doces, tortas, bolos e folhados

Prefácil Paes Macios Saco c/ 10Kg

Código: 3588



Mistura pronta para o preparo de pães doces e semi doces, como pão de hambúrguer, pão de hot dog, pão de forma, sonhos e outros. Fácil preparo e manuseio.