




# ZEELANDIA BISCOITO DE POLVILHO



## Receita

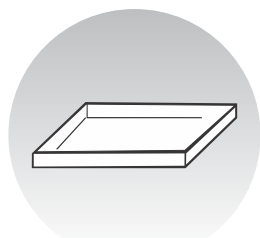
QUANTIDADES		INGREDIENTES
1 kg		→ ZEELANDIA BISCOITO DE POLVILHO
800 ml		→ ÁGUA
90 g		→ ÓLEO

*Dica: usar óleo de boa qualidade, de preferência óleo de milho.*

## RENDIMENTO

990 g DE BISCOITOS DE POLVILHO

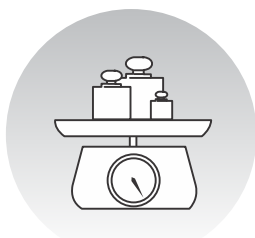
## EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS



ASSADEIRAS



FORNO



BALANÇA



SACO DE CONFETAR  
BICO LISO



BATEDEIRA



BATEDOR  
TIPO RAQUETE

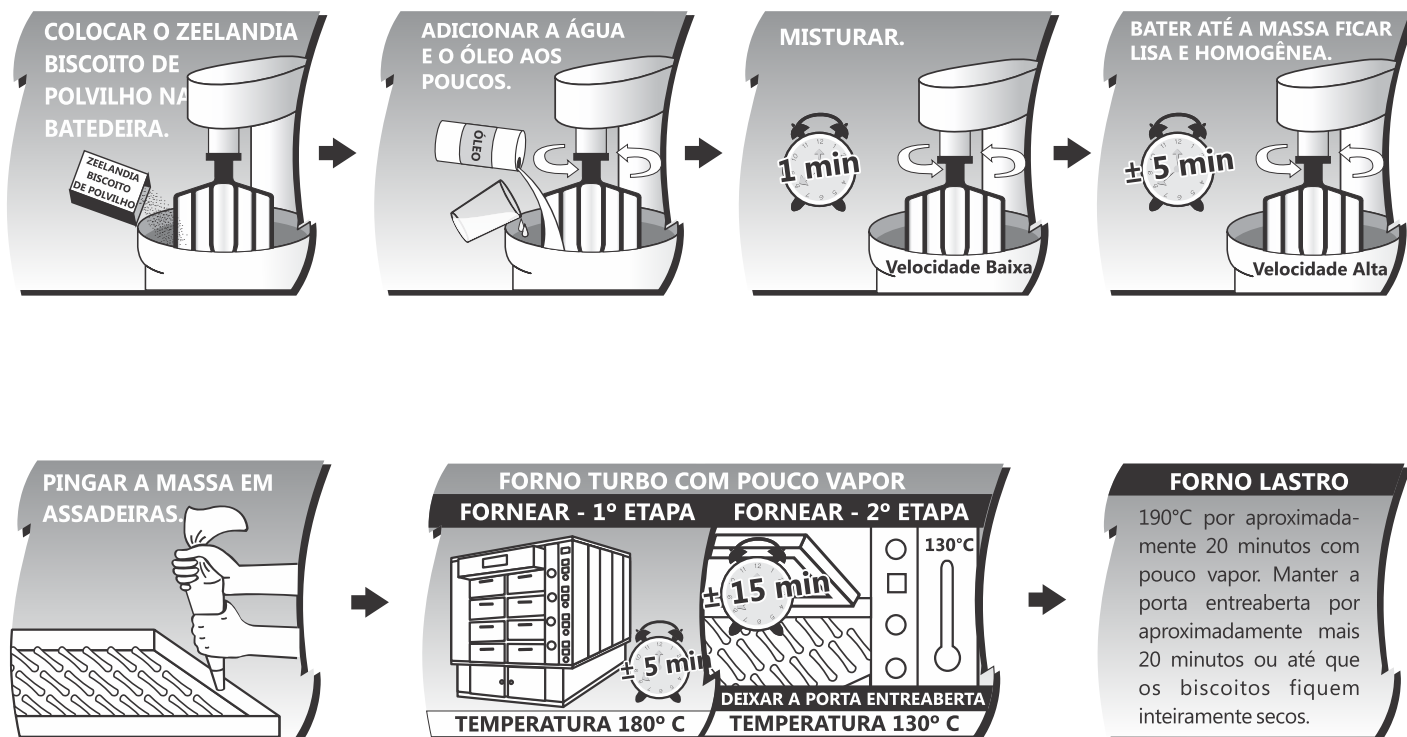


**Emulzint**  
Zeelandia

# ZEELANDIA BISCOITO DE POLVILHO



## Modo de Fazer



### DICAS

- O tempo de forneamento se refere ao biscoito pingado com bico liso de 7 mm de diâmetro. Para outros diâmetros de bico liso, tamanhos e formatos de biscoitos o tempo poderá variar.
- Para que o produto tenha uma validade de 30 dias, excluir o óleo da receita.
- Pode-se colocar o biscoito de polvilho pronto em estufa para secagem final.
- Evitar contato com farinhas e melhoradores.
- Variações de sabores:
  - \* Orégano: adicionar 1 g/kg de mistura.
  - \* Queijo ralado: adicionar 5 g/kg de mistura.
  - \* Alho desidratado: adicionar 5 g/kg de mistura.
  - \* Gergelim: adicionar 5 g/kg de mistura.
  - \* Demais ervas desidratadas: adicionar 1 g/kg de mistura.



SAC: 0800-701-5800  
www.emulzint.com.br