

3 - Fermento Químico



1. O fermento químico em pó pode ser utilizado no lugar do fermento fresco?

Não. Os dois tipos de fermentos possuem funções diferentes. O Fermento em Pó Químico é mais indicado para bolos e tortas enquanto o fermento biológico fresco é mais indicado para panificação.

2. Como saber se o fermento químico em pó Itaiquara está em condições de uso?

O fermento químico em pó deve estar dentro da validade, e não pode apresentar aspecto empedrado.