

Супер Бисквит Концентрат

Концентрат для производства нежных бисквитных оснований, рулетов и других кондитерских изделий.

Артикул: 2358

Упаковка: в бумажных мешках по 25 кг



Преимущества продукта:

- Низкая дозировка: ок. 5 % от общей массы;
- Надёжный в производстве: гарантированно стабильное качество;
- Равномерная пористость;
- Нежный вкус и приятный аромат.

Дозировка: по рецепту бакальдрин

Бисквитное основание

Тесто:

0,455 кг	Пшеничная мука
0,395 кг	Сахар
0,090 кг	Супер Бисквит Концентрат (2358)
0,060 кг	Кукурузный крахмал
0,600 кг	Яйцо
<u>0,250 кг</u>	Вода
<u>1,850 кг</u>	Всего массы

Время взбивания: 8 – 12 минут на самой высокой скорости

Миксер: Планетарный

Температура печи: 180 - 190°C

Время выпечки: Примерно 35 – 40 минут

Приготовление:

Все вышеперечисленные ингредиенты взбивать 8 – 12 минут на самой высокой скорости. Массу равномерно разделить на три формы. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Выпекать до готовности прилб. 35 – 40 минут. После выпечки верхнюю часть слегка посыпать мукой, перевернуть на гладкую поверхность.

Бисквитный рулет

Тесто:

0,455 кг	Пшеничная мука
0,395 кг	Сахар
0,090 кг	Супер Бисквит Концентрат (2358)
0,060 кг	Кукурузный крахмал
0,600 кг	Яйцо
<u>0,300 кг</u>	Вода
<u>1,900 кг</u>	Всего массы

Время взбивания: 8 – 12 минут на самой высокой скорости

Миксер: Планетарный

Температура печи: 220 - 230°C

Время выпечки: Примерно 7 - 10 минут

Приготовление:

Все вышеперечисленные ингредиенты взбивать 8 – 12 минут на самой высокой скорости. Массу равномерно разделить по противню. Выпекать при высокой температуре и открытом шибере. После выпечки слегка посыпать мукой и перевернуть на гладкую поверхность.