



- ✓ **prostota i powtarzalność wykonania**
- ✓ **wszechstronność zastosowania:  
ranty, rolady, korpusy, spody**

MIESZANKI CUKIERNICZE

# BISZKOPT EXTRA 30%

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast  
biskoptowo-tłuszczowych*

**Biszkopt Extra 30%** to mieszanka cukiernicza do wyrobu ciast biskoptowo-tłuszczowych. Użycie mieszanki Biszkopt Extra pozwala na skrócenie czasu produkcji ciasta biskoptowego przy równoczesnym zminimalizowaniu zagrożeń. Mieszanka gwarantuje wysoką i niezawodną jakość produktu końcowego bez względu na jego rodzaj. **Biszkopt Extra 30%** to doskonała baza dla twoich: rantów, korpusów, rolad oraz wszelkiego rodzaju ciast na bazie ciasta biskoptowego.

### SPOSÓB STOSOWANIA

30% mieszanki na 100 kg mąki bezpośrednio do mąki przed mieszeniem.

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

### OPAKOWANIE

worek 10 kg

**UWAGA:** Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, mleka i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

  
**LESAFFRE**

# BISZKOPT EXTRA 30%

## ZALETY

- ✓ *jednorodna struktura ciasta*
- ✓ *delikatny i puszysty miękisz*
- ✓ *duża objętość finalnego produktu*
- ✓ *dobra świeżość finalnego produktu*
- ✓ *prostota i powtarzalność wykonania*
- ✓ *wszechstronność zastosowania: ranty, rolady, korpusy, spody*
- ✓ *biszkopt przyjmuje dużą ilość nakropki*
- ✓ *Biszkopt Extra 30% doskonale sprawdza się przy produkcji rolad, gdyż ciasto wykazuje dużą elastyczność przy zwijaniu.*

## RECEPTURY

### Rant biszkoptowy

Cukier	400 g
Mąka pszenna	300 g
Biszkopt Extra 30%	300 g
Jaja świeże	500 g
Woda	250 g
<b>RAZEM</b>	<b>1 750 g</b>

#### Wytwarzanie:

Masę ubijać mieszadłem typu różga przez około 8 minut na szybkich obrotach. Wylać do rantu i wypiekać. Masa ciasta w rancie o średnicy 24 cm to ok. 500-550 g.

**Wypiek:** 180°C

**Czas wypieku:** 35-40 minut

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast  
biszkoptowo-tłuszczowych*



MIESZANKI CUKIERNICZE

### Rolada biszkoptowa

Cukier	500 g
Mąka pszenna	300 g
Biszkopt Extra 30%	300 g
Jaja świeże	1 000 g
Woda	200 g
<b>RAZEM</b>	<b>2 300 g</b>

#### Wytwarzanie:

Masę ubijać mieszadłem typu różga przez około 8 minut na szybkich obrotach. Wylać do rantu i wypiekać. Masa ciasta na blat o wymiarach 60x40cm to ok. 500-600 g.

**Wypiek:** 220°C - 230°C

**Czas wypieku:** 6-8 minut

