

**NOWA
FORMUŁA**



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

MIESZANKI CUKIERNICZE

BISZKOPT EXTRA 100%

**MIESZANKA
CUKIERNICZA**

*do wyrobu ciast
biskoptowo-tłuszczowych*

Biszkopt Extra 100% to mieszanka cukiernicza do wyrobu ciast biskoptowo-tłuszczowych. Użycie mieszanki Biszoport 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. Biszoport Extra 100% to doskonała baza dla twoich: rantów, korpusów, rolad oraz wszelkiego rodzaju ciast na bazie ciasta biskoptowego.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

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

OPAKOWANIE

worek 25 kg

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


LESAFFRE

BISZKOPT EXTRA 100%

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 100% doskonale sprawdza się przy produkcji rolad, gdyż ciasto wykazuje dużą elastyczność przy zwijaniu*

RECEPTURY

Rant biszkoptowy

Biszkopt Extra 100%	1 000 g
Jaja świeże	500 g
Woda	250 g
RAZEM	1 750 g

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 około 500-550 g.

Wypiek: 180°C

Czas wypieku: 35-40 minut

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast
biszkoptowo-tłuszczowych*



MIESZANKI CUKIERNICZE

Rolada biszkoptowa

Biszkopt Extra 100%	1 000 g
Jaja świeże	1 000 g
Woda	200 g
RAZEM	2 200 g

Wytwarzanie:

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

Wypiek: 220°C - 230°C

Czas wypieku: 6-8 minut

