NOWA FORMUŁA

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

MIESZANKI CUKIERNICZE

BISZKOPT EXTRA 100%

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych

Biszkopt Extra 100% to mieszanka cukiernicza do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych Użycie mieszanki Biszkopt Extra pozwala na skrócenie czasu produkcji ciasta biszkoptowego przy równoczesnym zminimalizowaniu zagrożeń. Mieszanka gwarantuje wysoką i niezawodną jakość produktu końcowego bez względu na jego rodzaj. **Biszkopt Extra 100%** to doskonała baza dla twoich: rantów, korpusów, rolad oraz wszelkiego rodzaju ciast na bazie ciasta biszkoptowego.

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 miękkisz***
- ✓ ***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***

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych

MIESZANKI CUKIERNICZE

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 rózga 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

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 rózga 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

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

LESAFFRE