

Bisquita e Biskuit Mix



Passion for Pastry



Per basi di Pan di Spagna e Arrotolati



BISKUIT MIX

Miscela per una veloce produzione di Pan di Spagna e Arrotolati

BISQUITA

Montante in pasta con aroma naturale per Pan di Spagna e Arrotolati.
Dosaggio 20-35 g : 1.000 g

Basi Pan di Spagna:

Arrotolati:

BISKUIT MIX	1.000 g	1.000 g
Uova	700 g	700 g
Acqua	100 g	150 g
PALERMO limone	10 g	10 g

Per basi e Arrotolati **al cacao** aggiungere:

Cacao in polvere	35 g	35 g
------------------	------	------

Basi di Pan di Spagna

Arrotolati

Uova	1.200 g	1.500 g
Zucchero	780 g	700 g
Farina	700 g	700 g
Amido	350 g	-
BISQUITA	70 g	100 g
Lievito chimico	20 g	35 g
MAURITIUS vaniglia	10 g	10 g
PALERMO limone	10 g	10 g
Sale	2 g	2 g

Per Basi e Arrotolati **al cacao** aggiungere

Cacao in polvere	60 g	60 g
------------------	------	------

Modalità d'impiego: montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

Modalità d'impiego: montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

Cottura: Pan di Spagna 180 °C per 25-30 minuti, Arrotolati 240 °C per 4 minuti.

Cottura: Pan di Spagna 180 °C per 25-30 minuti, Arrotolati 240 °C per 4 minuti.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it



is a brand of

