



SUPERBISCUIT CHOQUIT

...una base per ogni occasione

semilavorati per la produzione di soffici Pan di Spagna e Arrotolati,
classici o al cacao.



Caratteristiche

- **SUPER BISCUIT** è un semilavorato completo per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna, Arrotolati e Biscotti all'uovo classici.
- **CHOQUIT** è un semilavorato completo al cacao per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna e Arrotolati

Vantaggi del prodotto finito

- Mantenimento della freschezza e morbidezza dopo la cottura.
- Elasticità degli Arrotolati.

Choquit

Pan di Spagna al cacao

	Base 1	Base 2
Choquit	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	500 g
Acqua	200 g	250 g

Arrotolati al cacao

	Base
Choquit	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	200 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.

cottura

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

Super Biscuit

Pan di Spagna

	Base 1	Base 2	Cacao
Super Biscuit	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	750 g	750 g
Acqua	200 g	50 g	50 g
Cacao	-	-	100 g

Arrotolati

	Base	Cacao
Super Biscuit	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	100 g
Cacao	-	100 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.

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

Biscotti all'uovo

	Base
Super Biscuit	700 g
Uova	750 g
Farina di frumento	300 g

modalità d'impiego: Montare uova e **Super Biscuit** in planetaria con frusta a forte velocità, aggiungervi mescolando a mano la farina setacciata. Formare con sac à poche su carta da forno. Spolverare con zucchero a velo.

cottura: 200°C per 9 minuti circa con valvola aperta.

Torta Paradiso

	Base
Super Biscuit	1.000 g
Uova	800 g
Burro sciolto	600 g
Farina di mandorle	200 g

modalità d'impiego: Montare in planetaria con frusta ad alta velocità **Super Biscuit** e uova. Aggiungere il burro sciolto e la farina di mandorle mescolando brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

cottura: 180°C per 25 minuti circa. Quando fredda spolverare con **Polvere di neve extra**.

