



Caratteristiche:

- Struttura regolare, ottimo volume e tenuta della bagna.
- Buona elasticità, ideale per arrotolati.
- Ottimizza la produzione, maggiore resa e cotture più rapide.
- Freschezza e morbidezza nel tempo dopo la cottura.
- Confezione: sacco da 10 kg.

KOMPLET Biskuit

Miscela completa per la produzione di Pan di Spagna e arrotolati.

Ricetta Pan di Spagna

	Base 1	Base 2	Cacao
KOMPLET Biskuit	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	500 g	800 g
Acqua	200 g	200 g	100 g
Cacao	-	-	100 g

Ricetta Arrotolati

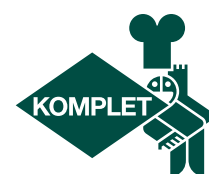
	Base	Cacao
KOMPLET Biskuit	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	200 g
Cacao	-	100 g

Modalità: Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Per le varianti al cacao, addizionarlo a fine montata mescolando lentamente.

Cottura: Pan di Spagna - forno statico 180°C per 25-30 min. ca. con valvola semi aperta. Rotor 160°C. Arrotolati - forno statico 240°C per 4 min. ca. con valvola chiusa. Rotor 220°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!