



SUPER BISCUIT

la base per ogni occasione

miscela completa per la produzione di soffici Pan di Spagna ed arrotolati.



Caratteristiche

- Garanzia di un risultato costante.
- Struttura compatta al taglio.
- Versatile nelle ricette.
- Confezione: pratico sacco da 10 kg.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

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	-	-	100g

Arrotolato

	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 min. ca. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura:

Pan di Spagna statico 180°C per 25-30 min. Rotor 160°C.

Arrotolato: Statico 240°C per 4 min. con valvola chiusa. Rotor 220°C.

Linea Pasticceria

Biscotti all'uovo

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:

Statico 200° per 9 min. ca. con valvola aperta. Rotor 185°C.

Torta Paradiso

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:

Statico 180° per 25 min. ca.. Rotor 165°C

Quando fredda spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA.**



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859