

BISCUIMIX

PASTRY BISCUIMIX

Complete powder mix for high-quality sponge cake and Swiss Roll. You will only have to add water, to get a fluffy and feather-light sponge, that doesn't crumble apart when cut and keeps great volume and texture when soaked in syrups.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070557

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für Biskuit und Swiss Roll. Mit BISCUIMIX lassen sich durch Zugabe von Wasser besonders luftige und weiche Biskuitkuchen backen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

BISKUIT

BISCUIMIX 1000 g

Wasser 600-650 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 10 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit in der Küchenmaschine verrühren, den Teig in zuvor gebutterte und bemehlte Formen geben und dann im Backofen bei 180-190 °C 25-30 Minuten lang oder im Umluftbackofen bei 180 °C 30-35 Minuten lang backen.

HINWEISE: Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die der Kapazität der Küchenmaschine entsprechen. Zu kaltes Wasser verringert das Volumen des Teigs.

SWISS ROLL

BISCUIMIX 1000 g

Wasser 600 g

Ganze Eier 600 g

Für die Herstellung von flachen Böden kann die Dosierung auf 900 g Wasser und 300 g Ganze Eier geändert werden.

Teigmenge für Backbleche 60x40:

- dünn: 400 Gramm Teig

- mittel: 500 Gramm Teig

- dick: 600 Gramm Teig

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten 8-10 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit in der Küchenmaschine verrühren, den Teig gleichmäßig auf Backpapierblättern zu einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen und dann kurz bei 220-230 °C mit geschlossenem Ventil backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann mit Plastikfolie abdecken, um ein Austrocknen zu verhindern. Zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

HINWEISE: Um den maximalen Aufschlag zu erzielen, wird empfohlen, Mengen zu verwenden, die der Kapazität der Küchenmaschine entsprechen. Zu kalte Wasser- und/oder Eiertemperaturen verringern das Volumen der Masse.



**Extraordinary
made simple.**