

GALLETAS

PASTELES GALLETAS

Mezcla en polvo completa para bizcochos y rollos suizos de alta calidad. Solo tendrás que añadir agua para obtener un bizcocho esponjoso y ligero que no se deshace al cortarlo y conserva un excelente volumen y textura al remojarlo en almíbar.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070557

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos

Cross-contaminations



La



Leche



Frutos



Senape

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado en polvo completo para bizcocho y swiss roll. BISCUIMIX permite obtener bizcochos de alta ligereza y suavidad con solo añadir agua.

Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use

BIZCOCHO

BISCUIMIX 1000 g

Agua 600-650 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 10 minutos a alta velocidad, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados y enharinados y luego cocinar en hornos de placa a 180-190 °C durante 25-30 minutos o en hornos de convección rotatorios a 170-180 °C durante 30-35 minutos.

ADVERTENCIAS: para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad de la batidora planetaria. La temperatura demasiado fría del agua reduce el volumen del batido.

SWISS ROLL

BISCUIMIX 1000 g

Agua 600 g

Huevos enteros 600 g

Para la realización de bases planas es posible modificar la dosis en agua 900 g y huevos enteros 300 g.

Dosis de masa montada x bandejas de 60x40:

- delgado: 400 g de masa

- medio: 500 g de masa

- alto: 600 g de masa

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos a alta velocidad, extender uniformemente la masa montada sobre hojas de papel para hornear, a medio centímetro de espesor, y luego cocinar rápidamente a 220-230 °C con la válvula cerrada. A la salida del horno, dejar enfriar durante unos minutos, luego cubrir la masa con láminas de plástico para evitar que se seque y ponerla en el refrigerador hasta el momento de su uso.

ADVERTENCIAS: para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad de la batidora planetaria. La temperatura demasiado fría del agua y/o de los huevos reduce el volumen del batido.



**Extraordinary
made simple.**