

BISCUIMIX

PÂTISSERIE BISCUIMIX

Préparation en poudre complète pour génoises et roulés suisses de qualité supérieure. Il vous suffit d'ajouter de l'eau pour obtenir une génoise moelleuse et légère comme une plume, qui ne s'émiette pas à la découpe et conserve un volume et une texture exceptionnels une fois imbibée de sirop.



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



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation complète en poudre pour génoise et gâteau roulé. BISCUIMIX permet d'obtenir des génoises extrêmement légères et moelleuses par simple ajout d'eau.

Denomination

produit semi-fini pour les produits de boulangerie fine.

Directions for use

GÉNOISE

BISCUIMIX 1000 g

Eau 600-650 g

PROCÉDÉ : monter tous les ingrédients au robot pâtissier pendant 10 minutes à grande vitesse, déposer la pâte montée dans des moules préalablement beurrés et farinés puis cuire au four traditionnel à 180-190°C pendant 25-30 minutes ou au four à chaleur tournante à 170-180°C pendant 30-35 minutes.

ATTENTION : Pour obtenir le maximum de l'effet montant, il est recommandé d'utiliser des quantités proportionnelles à la capacité du bol du robot (ou du batteur). La température trop froide de l'eau réduit le volume du montage.

GÂTEAU ROULÉ

BISCUIMIX 1000 g

Eau 600 g

Œufs entiers 600 g

Pour la réalisation de bases plates, il est possible de modifier les dosages jusqu'à 900 g d'eau et 300 g d'œufs entiers.

Doses de pâte montée pour plaque de 60 x 40 cm :

- fine : 400 grammes de pâte

- moyenne : 500 grammes de pâte

- épaisse : 600 grammes de pâte

PROCÉDÉ : monter tous les ingrédients au robot pâtissier pendant 8-10 minutes à grande vitesse, étaler uniformément la pâte montée sur un demi-centimètre d'épaisseur sur des feuilles de papier sulfurisé puis cuire brièvement à 220-230°C avec la soupape fermée. À la sortie du four, laisser refroidir la pâte quelques minutes, puis la couvrir d'un film plastique pour éviter qu'elle ne sèche et la conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

ATTENTION : Pour obtenir le maximum de l'effet montant, il est recommandé d'utiliser des quantités proportionnelles à la capacité du bol du robot (ou du batteur). La température trop froide de l'eau et/ou des œufs réduit le volume de la montée.



**Extraordinary
made simple.**