

BISCUIMIX

PASTICCERIA

BISCUIMIX

Preparato in polvere completo per la realizzazione di Pan di Spagna e Swiss Roll dall'elevata e costante qualità. Richiede la sola aggiunta di acqua, per ottenere un prodotto soffice, leggero, voluminoso che non si sbriciola al taglio e che tiene ottimamente la bagna.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070557

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato in polvere completo per Pan di Spagna e Swiss Roll. BISCUIMIX consente di ottenere Pan di Spagna di elevata leggerezza e sofficità con la sola aggiunta d'acqua.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

PAN DI SPAGNA

BISCUIMIX g 1000

Acqua g 600-650

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti ad alta velocità, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 25-30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

SWISS ROLL

BISCUIMIX 1000 g

Acqua 600 g

Uova intere 600 g

Per la realizzazione di basi piane è possibile modificare il dosaggio in Acqua 900 g ed Uova intere 300 g.

Dosi di pasta montata x teglie 60x40:

-sottile: 400 grammi di pasta

-medio: 500 grammi di pasta

-alto: 600 grammi di pasta

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.



Extraordinary
made simple.