

BISZKOPT CZEKOLADOWY

Wyśmienita mieszanka do produkcji profesjonalnych wyrobów biszkoptowych takich jak: ranty, spody, rolady, blaty, amerykanery, naleśniki oraz babki biszkoptowe.

Receptura podstawowa

BISZKOPT CZEKOLADOWY	1000 g
Jaja	750 g
Woda	100-130 g

Rolada/rant

BISZKOPT CZEKOLADOWY	1000 g
Jaja	850 g
Woda	30 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ubijać razem różgą

czas ubijania: od 5 do 8 minut

temp. pieczenia: blaty, torty-180°C, rolady-220-230°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 6 do 40 minut w zależności od rodzaju i wielkości

Podłużne babki biszkoptowe nacinamy skrobką umaczaną w oleju.