

BISZKOPT+SAND

Wyśmienity koncentrat do produkcji wspaniałych, soczystych wyrobów biszkoptowych takich jak: ranty, rolady, blaty, naleśniki, baletki oraz delikatne muffinki i babki piaskowe.

Receptura podstawowa

B+S	600 g
Mąka pszenna T.500	600 g
Cukier	800 g
Jaja	1000 g
Woda	400 g

Babka/mufinka

B+S	600 g
Mąka pszenna T.500	600 g
Cukier	800 g
Jaja	900 g
Olej	800 g
Woda	200 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

Babki i muffinki mieszamy mieszadłem płaskim ok. 3 minut

temperatura wypieku 180°C

Babki podłużne nacinamy skrobką umoczoną w oleju.