

# SUPER BEZA

Super beza jest mieszanką do wypieku śnieżnobiałych bezów i blatów bezowych, która zapewnia delikatną, puszystą strukturę, duże napowietrzenie oraz doskonały chrupiący miękisz. Jest szybka i łatwa w przygotowaniu, może być używana jako dekoracja ciast biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, kruchych oraz serników.

Receptura podstawowa

<b>SUPER BEZA</b>	1000 g
Woda zimna	ok.350-385 g

Przygotowanie:

Ubijamy razem różgą 1 min. na średnich obrotach, następnie 9 min. na szybkich obrotach. Po wybiciu napełniamy worek cukierniczy i szprycujemy na pergamin, suszymy w piecu przy otwartym cugu w temp. 90-100°C, w czasie od 60 do 180min. w zależności od wielkości bezy.