

BISZKOPT MIX

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

Receptura podstawowa

BISZKOPT MIX	1000 g
Jaja	700-850 g
Woda	0-100 g

Amerykaner

BISZKOPT MIX	1000 g
Mąka pszenna T.500	400 g
Jaja	600 g
Woda	200 g
Amoniak	20 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ubijać rózgą

czas ubijania: od 5 do 8 minut na średnim biegu

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

czas pieczenia: od 6 do 40 min. w zależności rodzaju i wielkości
amerykanery pieczemy 15 minut w temperaturze 180°C- przy zamkniętym cugu.

Podłużne babki biszkoptowe nacinamy skrobką umoczaną w oleju.