

Теграл Бисквит

Готовая смесь для производства бисквита

Состав: мука пшеничная, сахарная пудра, пшеничный крахмал, сухое молоко, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, пекарский порошок.



Преимущества:

- Простота приготовления бисквита: достаточно добавить воду и яйцо (яичный порошок),
- Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки,
- Бисквит имеет равномерную пористость и тонкую, мягкую корочку,
- Позволяет получить пластичный бисквитный полуфабрикат, что важно при производстве рулетов,
- Бисквит можно замораживать.

Технологические рекомендации

1. Приготовление теста

В тестомесильную машину загружают воду, яйца, Теграл Бисквит и Кремико. Полученную массу сбивают в течение 8-10 мин, (время варьируется в зависимости от частоты вращения миксера и объема перемешиваемой массы) до однородной консистенции. Влажность теста при этом должна составлять $37\pm 3\%$.

2. Рекомендуемые рецептуры на Рулет Бисквитный

Наименование ингредиентов	Количество, г
Теграл Бисквит	1000
Яйцо	1000
Вода	200
Кремико	125
Итого сырья:	2325
Выход выпеченного полуфабриката:	2022

3. Формование, выпечка и охлаждение изделий

Готовое тесто разливают в формы и выпекают при температуре 170-200 °С. Продолжительность выпечки варьируется в зависимости от массы теста и конструкции печи. Выпеченные изделия охлаждают на стеллажах в помещении цеха.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 65%. Срок годности не более 6 мес. со дня выработки