

Готовая смесь для производства бисквита

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

Влажность, %	8,0
Содержание основных пищевых веществ в 100 г. продукта:	
Белки, г	4,0
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	81,3
Энергетическая ценность, ккал	349



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.

Рецептура:

Смесь Теграл Бисквит	1.000г
Яйцо (яичный порошок)	750г (215г)
Вода	100г (635г).

Для получения бисквита различной плотности количество воды можно изменять.

Приготовление бисквита:

Взбивать на высокой скорости в течение 10 минут.

Выпекать в течение 20-25 минут при температуре печи 180 °С.

При изготовлении рулета время выпечки сокращается до 3-5 минут при температуре 250-270 °С с подачей пара.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (max t = 20 °С, влажность не более 75 %) срок годности продукта гарантируется в течение 6 месяцев.

Плотно закрывать мешок после каждого использования.