



Для производителей
весовой продукции и
п/ф для тортов и
пирожных.

Масляный бисквит «КайзерКейк».

Используется для приготовления пластовых пирогов и масляных бисквитных полуфабрикатов. Уникальные свойства теста позволяют удерживать на поверхности любые декоры в виде термостабильных кремов и начинок, а также компотные фрукты.

Варианты готовых изделий.



Рецептура на масляный бисквитный п/ф:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука	340,0
Сахар-песок	360,0
Смесь «КайзерКейк» (6%)	100,0
Растительное масло	340,0
Яйцо	320,0
Вода	100,0
ИТОГО:	1560,0

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносят в емкость миксера.

Тесто перемешивают лопаткой 1 минуту на медленной и 5-6 минут на средней скорости.

Выпечка осуществляется при температуре 175-185С в течение 20-40 минут, в зависимости от массы тестовой заготовки.

Упек бисквита составляет $\approx 12\%$