



## **БИСКВИТ «АВСТРИЙСКИЙ»(ТУ)**

**Арт.1468**

«Австрийский бисквит»	1,100 кг
вода	0,300 кг
яйцо куриное	0,600 кг
<b>Всего массы:</b>	<b>2,000 кг</b>

**Время замеса:** 8 – 12 минут (планетарный миксер)  
**Температура печи:** 180 – 190 °С  
**Время выпечки:** 30 – 40 минут

### **Способ приготовления:**

Все вышеперечисленные компоненты взбиваем в миксере на самой высокой скорости в течение 8-12 минут. Готовую массу выкладываем в формы и выпекаем с открытой вытяжкой.