

СМЕСЬ «АЛЬПИЙСКИЙ БИСКВИТ» 100%

backaldrin®

Универсальная смесь для быстрого приготовления «домашнего» бисквита, пирогов, кексов, коврижек, и других видов мучных кондитерских изделий



Преимущества продукта:

- Простое и быстрое приготовление широкой линейки продукции-

Бисквитных основ, венских пирогов, кексов, маффинов, печенья, вафель, коврижек!

- Возможно использовать для приготовления постных продуктов

Не содержит яичных продуктов!

- Одна смесь – множество рецептов

Смесь внесена в ТУ «Венские пироги» компании Бакальдрин, что позволяет легко и быстро ввести её в производство (срок годности-120 часов на «теплой» полке!).

Удобство применения:

- Одновременная загрузка всех ингредиентов;
- Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе;
- тесто полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки;
- Стабильно высокое качество готовых изделий;
- Готовое изделие имеет хороший объем, структуру и превосходные вкусовые качества;
- Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации
- **Дозировка: 100 %**

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА «АЛЬПИЙСКИЙ БИСКВИТ»

- **Масса:**
 - **1,000 кг Смесь «Альпийский бисквит»**
 - 0,540 кг Яйцо
 - 0,460 кг Масло растительное
 - **2,000 кг Всего массы**
-
- **Замес:** 1 - 2 минуты на низкой скорости
 - **Порция:** 0,5 кг
 - **Температура печи:** 180 °-200 °С
 - **Время выпечки:** 40 – 50 минут
-
- **Способ приготовления:**
 - Все вышеперечисленные компоненты перемешать на медленной скорости в миксере до однородной массы. Температура воды и растительного масла прибл. 20°С. Готовую массу выложить на противень (с бортами).