



Beza 100%

Beza 100% - 100% mieszanka do łatwej i szybkiej produkcji lekkich bez, spodów do tortów bezowych, dodatek do ciast w postaci masy bezowej lub jako dekoracja ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Dzięki tej mieszance produkt jest zawsze powtarzalny i dobrej jakości, a po wypieku zachowuje dobrą strukturę oraz utrzymuje nadany mu kształt. Mieszanka zapewnia delikatną, puszystą strukturę, duże napowietrzenie oraz przyjemny chrupiący miękisz.

Receptura podstawowa:

Beza 100%	1,00 kg
Woda (zimna)	0,42 kg
Razem	1,42 kg

Sposób wykonania:

Składniki połączyć razem i ubijać w ubijaczce cukierniczej przy pomocy różgi przez 9 minut na wysokich obrotach do uzyskania sztywnej masy.

Następnie można szprycować na blachę wyłożoną papierem.

Temperatura pieczenia: około 120 - 130 ° C.

Czas pieczenia: suszenie około 60-80 minut w zależności od wagi każdego ciasteczka.

Wskazówka:

Upewnij się, że miska i łopatki mieszające są czyste z mąki i oleju. W innym przypadku produkt być niestabilny.

Dystrybutor: