



Biszkopt ciemny

Biszkopt ciemny – jest gotowym koncentratem ciasta biszkoptowego, pozwalającym na przygotowanie w bardzo krótkim czasie doskonałego produktu. Smak i struktura gotowego ciasta biszkoptowego są bardzo dobrej jakości. Charakteryzuje się puszystą, delikatną strukturą miękiszu oraz dużą objętością, a zawartość czekolady podkreśla jego wyjątkowy smak i aromat. Zastosowanie: spody tortowe, ciasta biszkoptowe rolady, ciasta biszkoptowe stefanki.

Zalety:

- Lekkie i puszyste ciasto
- Wyśmienity smak i aromat oraz atrakcyjny wygląd
- Szerokie zastosowanie

Sposób wykonania:

Biszkopt ciemny	1,00 kg
Jaja	0,67 kg
Woda	0,10 kg
Razem	1,77 kg

Receptura podstawowa:

Wszystkie składniki napowietrzać przez 8-10 minut na szybkich obrotach przy użyciu różgi.

Masę dozować do rantów/ form wypiekowych.

Ranty wypiekać w temperaturze około 180° C przez 40- 50 minut (czas uzależniony od naważki ciasta).

Nie przesuszać produktu.

Dystrybutor: