



## Biszkopt jasny

**Biszkopt jasny** – jest gotowym koncentratem ciasta biszkoptowego, pozwalającym na przygotowanie w bardzo krótkim czasie doskonałego produktu. Smak i struktura gotowego ciasta biszkoptowego są bardzo dobrej jakości. W czasie wypieku ciasto nabiera złocisto-żółtego koloru (wierzch ciasta jasnobrązowy). 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:	Rant biszkoptowy	Rolada (60x40 cm)
<b>Biszkopt jasny</b>	<b>1,00 kg</b>	<b>0,30 kg</b>
<b>Jaja</b>	<b>0,60 kg</b>	<b>0,30 kg</b>
<b>Woda</b>	<b>0,10 kg</b>	<b>-</b>
<b>Razem</b>	<b>1,70 kg</b>	<b>0,60 kg</b>

### Receptura podstawowa:

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

Masę dozować do rantów/ form wypiekowych lub na blachy wyłożone papierem do wypieku.

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

Rolady wypiekać w temperaturze 230-250 °C przez 5-4 minut ( z lekkim zaparowaniem pieca).

Dystrybutor: