

**SUPER!****BISZKOPT**

**Produkt:** Uniwersalny 30% koncentrat ciasta biszkoptowego do wypieku spodów, tortów oraz rolad

**Podstawowe zalety:**

- delikatna i puszysta struktura miękiszu oraz duża objętość ciasta
- duża elastyczność podczas zwijania rolad
- doskonale przyjmują nakropkę (1 kg ciasta biszkoptowego przyjmuje około 1 kg tradycyjnej nakropki - 50% syrop cukrowy)
- produkt łatwy oraz szybki w przygotowaniu

Receptura podstawowa:	NAZWA SUROWCA	variant I	variant II
		ILOŚĆ (g)	ILOŚĆ (g)
	Mieszanka „ <b>SUPER BISZKOPT</b> ”	300	300
	mąka pszenna	300	300
	cukier	400	400
	jaja	600	500
	woda	200	200
	razem:	1800	1700

**Metoda:**

Ubić wszystkie składniki razem  
Czas ubijania: ok. 8 - 10 min. szybkie obroty  
Naważka: np. rant 26 cm - 550g  
Temp pieczenia: 180°C  
Czas pieczenia: ok. 25 - 35 min.

**CRE DIN**

**SUPER!****BISZKOPT****Propozycja receptury:****Rolada**

NAZWA SUROWCA	wariant I ILOŚĆ (g)	wariant II ILOŚĆ (g)
Mieszanka „SUPER BISZKOPT”	300	300
mąka pszenna	300	200
cukier	400	500
jaja	600	600
woda	200	200
razem	1800	1800

**Metoda:**

Ubić wszystkie składniki razem  
Czas ubijania: ok. 8 - 10 min. szybkie obroty  
Temp pieczenia: 230°C  
Czas pieczenia: ok. 6 - 12 min.  
(w zależności od grubości rolady).

**CRE DIN**