




UNIFERM

Biskuit Mix

Mieszanka do produkcji masy biskoptowej,
do rolad, tortów, spodów biskoptowych

UNIFERM Biskuit Mix

Mieszanka do produkcji masy biskoptowej,
do rolad, tortów, spodów biskoptowych

UNIFERM Biskuit Mix to produkt o bardzo szerokim wachlarzu możliwości, który nada się do tortów, ciast czy omletów.

Delikatne, puszyste, a zarazem wilgotne ciasto idealnie sprawdzi się w połączeniu z różnymi kremami, owocami i dodatkami cukierniczymi.

Zastosowanie: do wszelkiego rodzaju produktów biskoptowych

Dozowanie: według receptury

- Łatwa i pewna produkcja
- Delikatny i elastyczny miękisz
- Równomierna porowatość
- Długa świeżość
- Pozostawione na pewien czas bazy do rolad utrzymują swoją elastyczność i nie pękają

Biskopt

Ciasto podstawowe



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Spody tortowe	Spody tortowe pod nakropkę	Rolady
UNIFERM Biskuit Mix	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg
Mąka pszenna	-	0,300 kg	-
Jaja	0,600 kg	0,600 kg*	0,750 kg
Woda	0,200 kg	0,400 kg	0,050 kg
RAZEM:	1,800 kg	2,300 kg	1,800 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	7-10 min, do uzyskania jednolitej masy		
Temp. wypieku*:	ok. 180 °C	ok. 180 °C	ok. 240 °C
Czas wypieku*:	ok. 25 min.	ok. 25 min.	ok. 5 min.

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miesiarki.

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl