



SUPERBISCUIT CHOQUIT

...una base per ogni occasione

semilavorati per la produzione di soffici Pan di Spagna e Arrotolati,
classici o al cacao.



Caratteristiche

- **SUPER BISCUIT** è un semilavorato completo per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna, Arrotolati e Biscotti all'uovo classici.
- **CHOQUIT** è un semilavorato completo al cacao per ottimizzare la produzione e la resa di Pan di Spagna e Arrotolati

Vantaggi del prodotto finito

- Mantenimento della freschezza e morbidezza dopo la cottura.
- Elasticità degli Arrotolati.

Choquit

Pan di Spagna al cacao

| | Base 1 | Base 2 |
|----------------|----------------|----------------|
| Choquit | 1.000 g | 1.000 g |
| Uova | 600 g | 500 g |
| Acqua | 200 g | 250 g |

Arrotolati al cacao

| | Base |
|----------------|----------------|
| Choquit | 1.000 g |
| Uova | 800 g |
| Acqua | 200 g |

modalità d'impiego

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura

Pan di Spagna: 180°C per 25-30 minuti, Arrotolati: 240° per 4 minuti.

Super Biscuit

Pan di Spagna

| | Base 1 | Base 2 | Cacao |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Super Biscuit | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g |
| Uova | 600 g | 750 g | 750 g |
| Acqua | 200 g | 50 g | 50 g |
| Cacao | - | - | 100 g |

Arrotolati

| | Base | Cacao |
|----------------------|----------------|----------------|
| Super Biscuit | 1.000 g | 1.000 g |
| Uova | 800 g | 800 g |
| Acqua | 150 g | 100 g |
| Cacao | - | 100 g |

modalità d'impiego: Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

cottura: Pan di Spagna: 180°C per 25-30 minuti, Arrotolati: 240° per 4 minuti.

Biscotti all'uovo

| | Base |
|----------------------|--------------|
| Super Biscuit | 700 g |
| Uova | 750 g |
| Farina di frumento | 300 g |

modalità d'impiego: Montare uova e **Super Biscuit** in planetaria con frusta a forte velocità, aggiungervi mescolando a mano la farina setacciata. Formare con sac à poche su carta da forno. Spolverare con zucchero a velo.

cottura: 200°C per 9 minuti circa con valvola aperta.

Torta Paradiso

| | Base |
|----------------------|----------------|
| Super Biscuit | 1.000 g |
| Uova | 800 g |
| Burro sciolto | 600 g |
| Farina di mandorle | 200 g |

modalità d'impiego: Montare in planetaria con frusta ad alta velocità **Super Biscuit** e uova. Aggiungere il burro sciolto e la farina di mandorle mescolando brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

cottura: 180°C per 25 minuti circa. Quando fredda spolverare con **Polvere di neve extra**.

