

KOMPLET B+S

KONCENTRAT DO WYPIEKU CIAST
BISZKOPTOWYCH I PIASKOWYCH.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET B+S

Masa biszkoptowa

Receptura I

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	300 g
cukier	400 g
jaja	600 g
woda	200 g
łączna ilość	1.800 g

Receptura II

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	300 g
cukier	400 g
jaja	500 g
woda	200 g
łączna ilość	1.700 g

Receptura III

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	300 g
cukier	400 g
jaja	450 g
woda	250 g
łączna ilość	1.700 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubijać razem w maszynie na szybkich obrotach przez 8-10 minut.

czas ubijania:	8-10 minut
temp. pieczenia:	ok. 180 °C
czas pieczenia:	ok. 25-30 minut

Masa wiedeńska

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	300 g
cukier	400 g
jaja	600 g
woda	200 g
masło, tłuszcz maślany (płynny)	150 g
łączna ilość	1.950 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki poza masłem ubijać przez 10 minut. Na koniec wymieszać z masłem

czas ubijania:	10 minut
temp. pieczenia:	ok. 190 °C
czas pieczenia:	ok. 35 minut (na wysokie spody)

Rolady

KOMPLET B+S	300 g
mąka pszenna	200 g
cukier	500 g
jaja	600 g
woda	200 g
łączna ilość	1.800 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ubić i rozprowadzić na blaszce jak roladę.

czas ubijania:	8-10 minut
temp. pieczenia:	ok. 230 °C (z odrobiną pary)
czas pieczenia:	ok. 4 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!