

# KOMPLET Biskopt 100 Biskopt Czekoladowy 100

100% MIESZANKI DO WYPIEKU JASNYCH LUB  
CZEKOLADOWYCH BISZKOPTÓW TORTOWYCH,  
ROLAD I DROBNYCH KORPUSÓW.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*





# KOMPLET Biskopt 100

*Biszkopty o delikatnym aromacie waniliowym*

100% MIESZANKA DO WYPIEKU  
JASNYCH BISKOPTÓW TORTOWYCH,  
ROLAD I DROBNYCH KORPUSÓW.



## Zalety produktu:

- *Biszkopty o delikatnym aromacie waniliowym.*
- *Łatwe i szybkie przygotowanie.*
- *Powtarzalna jakość.*
- *Delikatny, stabilny miękisz – można mocno nakropić syropem cukrowym.*
- *Miękisz o delikatnym kremowym kolorze.*
- *Biszkopty i blaty o równej powierzchni – podczas pieczenia ciasto równo rośnie.*

### RADA MISTRZA:

BLATY DO PRODUKCJI ROLAD MOŻNA PIEC  
W NISKIEJ TEMPERATURZE, **200°C**

## Ranty i blaty biskoptowe receptura podstawowa

KOMPLET Biskopt	1000 g
jaja	700 g
woda	200 g
łączna ilość	1900 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła.

czas ubijania:	6 minut
temp. pieczenia:	180-190 °C
czas pieczenia:	ok. 30 minut

## Rolady receptura podstawowa

KOMPLET Biskopt	1000 g
jaja	800 g
woda	300 g
łączna ilość	2100 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowe ciasto rozsmarować na papierze do pieczenia i upiec.

czas ubijania:	8 minut
temp. pieczenia:	200-250 °C
czas pieczenia:	5-8 minut

## Biszkopty szprycowane receptura podstawowa

KOMPLET Biskopt	1000 g
jaja	500 g
woda	100 g
mąka pszenna, typ 550	100 g
łączna ilość	1700 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowe ciasto wyszprycować w postaci okrągłych lub podłużnych biszkoptów na papierze do pieczenia i upiec.

czas ubijania:	6 minut
temp. pieczenia:	220-230 °C
czas pieczenia:	8 minut





*Z dobrota upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Biskopt Czekoladowy 100

*Biszkopty z dodatkiem czekolady, o wyrazistej ciemnej barwie miękiszu*

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI  
CZEKOLADOWYCH CIAST BISKOPTOWYCH.



## Zalety produktu:

- Biszkopty z dodatkiem czekolady.
- Łatwe i szybkie przygotowanie.
- Powtarzalna jakość.
- Delikatny, stabilny miększy – można mocno nakropić syropem cukrowym.
- Wyjątkowo elastyczne blaty do produkcji rolad.
- Miększy o wyraźnym, ciemnym kolorze czekoladowym.
- Biszkopty i blaty o równej powierzchni – podczas pieczenia ciasto równo rośnie.

## Rolady receptura podstawowa

<b>KOMPLET Biskopt Czekoladowy</b>	1000 g
jaja	800 g
woda	300 g
łączna ilość	2100 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i ubijać na wysokich obrotach miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotową masę rozsmarować na papierze do wypieku i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	8 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	250 °C
<b>czas pieczenia:</b>	6 minut

## Ranty i blaty biskoptowe receptura podstawowa

<b>KOMPLET Biskopt Czekoladowy</b>	1000 g
jaja	700 g
woda	200 g
łączna ilość	1900 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i ubijać na wysokich obrotach miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotową masę nanieść do formy i upiec.

<b>czas ubijania:</b>	6 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	180-190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 30 minut

## Biszkopty sprycowane receptura podstawowa

<b>KOMPLET Biskopt Czekoladowy</b>	1000 g
jaja	500 g
woda	100 g
mąka pszenna, typ 550	100 g
łączna ilość	1700 g

### Wykonanie

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowe ciasto wysprycować w postaci okrągłych lub podłużnych biskoptów na papierze do pieczenia.

<b>czas ubijania:</b>	6 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	220-230 °C
<b>czas pieczenia:</b>	8 minut

*Z dobrocią upieczesz najlepsze!*