

# BISKUIT

Linea Pasticceria

## Caratteristiche

- Miscela completa per la produzione di Pan di Spagna ed Arrotolati.
- Semplicità d'impiego.
- Garanzia della stabilità della montata.
- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo cottura.
- Elasticità degli arrotolati.
- Caratteristiche costanti del prodotto finito: struttura regolare, ottima tenuta della bagna, ottimo volume, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione.
- Rispetto all'impasto tradizionale: Maggiore resa (a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte), tempi di cottura ridotti.

Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**



## Ricetta Pan di Spagna

	<u>Base 1</u>	<u>Base 2</u>	<u>Cacao</u>
<b>BISKUIT</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>
Uova	600 g	500 g	800 g
Acqua	200 g	200 g	100 g
Cacao	-	-	100 g



## Ricetta Arrotolati

	<u>Base</u>	<u>Cacao</u>
<b>BISKUIT</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	200 g
Cacao	-	100 g

### modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.  
Per le varianti al cacao, aggiungerlo a fine montata mescolando lentamente.

### cottura:

**Pan di Spagna:** 180°C per 25-30 min.  
**Arrotolati:** 240°C per 4 min.

