



Délices à la française

Biscuit

La base traditionnelle pour les biscuits roulés, gâteaux et petits gâteaux.

Aéré et léger, le biscuit constitue la base de nombreuses pâtisseries – en France par exemple le biscuit roulé classique, la traditionnelle bûche de Noël ou d'autres gâteaux, dont la réussite est encore plus alléchante avec cette préparation.

Uniquement destiné à la transformation industrielle

Fiche produit

Bergina Biscuit

Artikel-Nr.: 5800139

Dénomination à la vente : Préparation pour biscuit

Utilisation : Farine prête à l'emploi pour la confection de toutes sortes de génoises (gâteaux roulés, biscuits etc.)

Recette de base :

- 3 fonds de tarte génoise 26 cm
- 1000 g Bergina Biscuit 700 g œufs
- 100 g eau
- 2 gâteaux roulés 60 x 80 cm
- 1000 g Bergina Biscuit 1000 g œufs
- 100 g eau

Battre tous les ingrédients à vitesse élevée durant 7-9 minutes.
Cuire les fonds de tarte génoise env. 25 minutes à 200 °C.
Cuire les gâteaux roulés à tirage fermé à 230 °C env. jusqu'à obtenir une coloration dorée. Une fois cuit, retirer immédiatement de la plaque.

Ingrédients : Sucre, **farine de blé**, **amidon de blé**, émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters de propylène glycol d'acides gras), (contient du **lait**), poudre à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), arôme, sel

Ingrédients dans le produit fini selon recette ci-dessus :

Oeufs, sucre, **farine de blé**, **amidon de blé**, eau, émulsifiant: esters de propylène glycol d'acides gras (contient du **lait**), arôme, sel

* Il convient d'ajouter le pourcentage de poudre de cacao utilisé dans la recette.

Attention : en cas de recette différente, la déclaration des ingrédients doit être adaptée en conséquence.



Stockage : au froid, à l'abri de la lumière et au sec



Conservation : 9 mois à compter de la date de fabrication



Emballage : Sac papier de 25 kg



Palettisation : 750 kg

Uniquement destiné à la transformation industrielle