



Délices à la française

Biskuit

Traditionelle Basis für Rollen, Torten und Törtchen.

Als luftig und lockere Grundlage für eine Vielzahl an Gebäckspezialitäten wird der Biskuit geschätzt – in Frankreich beispielsweise für klassische Biskuitrollen, den traditionellen Bûche de Noël oder von Torten, die mit dieser Backmischung noch verführerischer gelingen.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Produkt-Datenblatt

Bergina Biskuit

Artikel-Nr.: 5800139

Verkehrsbezeichnung: Backmischung für Biskuit
Anwendung: Ein Fertigmehl zur Herstellung aller Arten von Biskuitgebäcken (Rollen, Obst- und Tortenböden usw.)

Grundrezept:
3 Tortenböden 26 cm 1000 g Bergina Biskuit
700 g Eier
100 g Wasser
2 Rouladen 60 x 80 cm 1000 g Bergina Biskuit
1000 g Eier
100g Wasser

Alle Zutaten 7-9 Minuten im Schnellgang aufschlagen.
Tortenböden bei 200° C ca. 25 Minuten backen.
Rouladen bei ca. 230° C mit geschlossenem Zug goldgelb backen.
Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen.

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), (enthält **Milch**), Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Aroma, Salz

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

Eier, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Wasser, Emulgator Propylenglycolester von Speisefettsäuren (enthält **Milch**), Aroma, Salz

* Die %-Angabe des Kakaopulvers im gebackenen Produkt ist je nach Rezeptur einzufügen.

Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.



Lagerung: kühl, dunkel und trocken



Haltbarkeit: 9 Monate ab Herstellung



Verpackung: 25 kg Papiersack



Palettierung: 750 kg

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung