



## BISCUIMIX CHOC 10

Preparato completo per la realizzazione di Pan di Spagna e Swiss Roll al cioccolato dall'elevata e costante qualità. Richiede la sola aggiunta di acqua, per ottenere un prodotto soffice, leggero, voluminoso che non si sbriciola al taglio e che tiene ottimamente la bagna.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070589

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### PAN DI SPAGNA

BISCUIMIX CHOC g 1000

Acqua g 600-650

**PROCEDIMENTO:** montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti ad alta velocità, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 25-30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti.

**AVVERTENZE:** per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

#### SWISS ROLL

BISCUIMIX CHOC g 1000

Acqua g 600

Uova intere g 600

Per la realizzazione di basi piane è possibile modificare il dosaggio in Acqua 900 g ed Uova intere 300 g.

Dosi di pasta montata x teglie 60x40:

-sottile: 400 grammi di pasta

-medio: 500 grammi di pasta

-alto: 600 grammi di pasta

**PROCEDIMENTO:** montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

**AVVERTENZE:** per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti da forno fini.