



СУПЕР БИСКУИТ

Класически ванилов пандишпан

код 180701

Смес за пандишпан
с пухкава
и плътна структура.

Финна консистенция.
Не се рони.

Изключителен
аромат и вкус.

Бързо и винаги
стабилно производство



Произвежда се с ПРЕСНИ ЯЙЦА
Възможност за замразяване



ОПАКОВКА 25кг.

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте,
обезмаслено мляко на прах, набухватели
емулгатори, аромати.



За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

Класически френски пандишпан СУПЕР БИСКУИТ / Super biskuit

код		
180701	Супер бискуйт KOMPLET	1000 гр.
	Цели пресни яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.



Класически пандишпан с пресни яйца, много вкусен, винаги с финна и стабилна структура, еластичен и с еднакви пори, без да се рони, произведен много бързо от всеки сладкар. Самата комбинация на основните съставки (брашно, нишесте и пудра захар със специална кокометрия) в заводските условия на немската мелница КОМПЛИТ е гаранция за максимално велурено и стабилно качество, произведен с много бързи процедури. Пълнопротеиновите брашна на СУПЕР БИСКУИТ в комбинация с другите съставки които присъстват, позволяват замразяване на изпечения пандишпан или крайните изделия.
Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на трета скорост и след това пак за една минута на първа скорост. Поставяме сместа в ринг или телсия.

Печене: За фурна с въздух 180°C - Друга фурна 200°C
Време: 30-40 минути в зависимост от размера
4-7 мин. в тава, за лист или за руло.

Много бързо производство и винаги стабилни резултати само с три продукта: СУПЕР БИСКУИТ, пресни яйца и вода.

Френски класически пандишпан КУИЛЕР / Cuillère

Код		
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	375 гр.
	Жълтъци от пресни яйца	375 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	375 гр.
	Белтъци от пресни яйца	450 гр.
090225	Натурална ванилия шушулка	1 бр.
330103	Сладкарско брашно (пресято)	190 гр.

Класическа рецепта на френски пандишпан, с финна структура от специално сладкарско брашно от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ с кокометрия под 20µm и пепел под 0,55% и 100% финно царевично нишесте. Технологиата на обработката на пресните яйца с пудрата захар произведена от АЛМА ЛИБРЕ (под 20µm) осигурява пухкава и богата на вкус и аромати продукт. Рецептата, изисква изключително внимание, опитни професионалисти и повече време и прецизност за производство.

Оценка на трудност/време: ****

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме жълтъците със захарта (375гр). Разбиваме отделно белтъците със захар (375гр). Добавяме пресято сладкарско брашно, нишесте и семената от ваниловата шушулка към разбитите жълтъци и хомогенизираме много добре. След това, хомогенизираме с разбитите белтъци.

Печене: За фурна с въздух 180°C - Друга фурна 200°C
Време: 30-40 минути в зависимост от размера (в ринг)
4-7 мин. в тава, за лист или за руло.



За шоколадов пандишпан Cuillère, намаляваме брашното 40гр. и добавяме френско пълномаслено КАКАО СЕМОИ 40гр. (код 184915)