



# ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

## Zmes za biskvit

### O IZDELKU

- gotova zmes je za enostavno pripravo biskvitne mase po postopku enkratnega stepanja vseh sestavin, brez predhodne priprave (ločenega stepanja beljakov, rumenjakov in sladkorja itd.)
- omogoča konstanten volumen- in stabilnost izdelkov
- izdelki niso drobljivi, imajo dobro svežino in lepo strukturo
- vedno zagotavlja uspešno pripravo biskvitne mase oz. testa

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

#### BISKVIT

#### ROLADA

čas stepanja	cca 5 min	cca 5 min
temperatura peči	cca 190 °C	cca 200 °C
čas peke	cca 30 -35 min	cca 7 min

### RECEPTURA

#### BISKVIT SVETLI

#### BISKVIT TEMNI

<b>zmes za biskvit</b>	1000 g	1000 g
voda	475 g	570 g
olje (po želji)	20 g	-
kakav v prahu	-	40 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu

#### ROLADA SVETLA

#### ROLADA TEMNA

<b>zmes za biskvit</b>	1000 g	1000 g
voda	546 g	629 g
olje (po želji)	-	-
kakav v prahu	-	43 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu

KO ZADIŠI PO DOMAČEM