



ReproKolinska

SUROVINE ZA SLAŠČIČARSTVO

Zmes / smjesa za biskvit

O PROIZVODU

- gotova smjesa omogućuje jednostavnu pripremu tijesta za kekse jednim miješanjem svih sastojaka, bez ikakve prethodne pripreme (odvojeno miješanje bjelanjaka, žumanaca i šećera itd.)
- omogućuje konstantan volumen i stabilnost proizvoda
- proizvodi se ne mrve, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava uspješnu pripremu mase za kekse ili tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

BISKVIT

ROLADA

vrijeme miješanja	cca 5 min	cca 5 min
temperatura peći	cca 190 °C	cca 200 °C
vrijeme pečenja	cca 30 -35 min	cca 7 min

RECEPTURA

smejsa za biskvit

voda	1000 g
ulje (po želji)	475 g
kakao u prahu	20 g
arome/vanilin sladkor	-

BISKVIT SVIJETLI	1000 g
BISKVIT TAMNI	1000 g
	570 g
	-
	40 g
	po okusu

smjesa za biskvit

voda	1000 g
ulje (po želji)	546 g
kakao u prahu	-
arome/vanilin sladkor	-

ROLADA SVIJETLA ROLADA TAMNA

ROLADA SVIJETLA	1000 g
ROLADA TAMNA	1000 g
	546 g
	629 g
	-
	-
	43 g
	po okusu