

Star Biscovit is een gebruiksklare mengeling voor de all-in bereiding van biscuits, taarten, roulades, enz.

- * De fabricatie is veel eenvoudiger en vooral veel zekerder, alleen eieren en water toevoegen volstaat.
- * De beslagen zijn toleranter en stabiel: hoeven dan ook niet na opkloppen direct verwerkt en afgebakken.
- * De mooi gestructureerde en geel gekleurde homogene kruim overtreft deze van de klassieke biscuit.
- * Het opnemen of binden van toegevoegde aroma's of vloeistoffen na afbakken is onberispelijk.
- * De smaak is natuurlijk, het volume mooi, de stevigheid van het gebak meer dan behoorlijk.
- * De houdbaarheid, ook in diepvries, is probleemloos.



Recept

Deegsamstelling	Biscuit	Roulade
Star Biscovit	1000 g	1000 g
Water	100 g	300 g
Eieren	750 g	750 g

Werkwijze

De ingrediënten in volgorde in de kuip van de klopper-mengelaar gieten. Enkele seconden op laagste snelheid draaien, vervolgens 8 à 10 min. op de hoogste snelheid.

Afbakken bij 180-190 °C gedurende 20-25 min.

Rouladen bakken bij 220-230 °C gedurende 4-5 min.

Voor chocolade-biscuit na het opkloppen van het beslag per kg Biscovit een chocoladesaus toevoegen van 80 g onvette cacao-poeder, 80 g poedersuiker en ± 80 g lauw water.