

BISKUITBÖDEN — TIPPS FÜR DIE PRAXIS

PRODUKT- BEREITUNG

Biskuitboden gemäss Rezeptur herstellen. Das empfohlene Litergewicht sichert ein optimales Backergebnis.

BACKEN

Das Backen von Biskuitböden im Stikkenofen sollte man auf niedriger Stufe beginnen, dann ziehen die Böden schöner und gleichmässiger hoch.

AUSKÜHLEN

Fertiggebackene Produkte gut auskühlen lassen.

VERPACKEN

Verpacken wird unbedingt empfohlen beim Verkauf an Konsument (wenn möglich verschweisst), um eine Austrocknung der Gebäcke zu verhindern.

LAGERN

Die Lagerung im Tiefkühler ist immer besser als im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur. Schockfrostern nicht nötig. Tiefkühlung niemals unterbrechen.

EMPFEHLUNG FÜR DEN KUNDEN

Das verpackte Produkt kann nach dem Auftauen, für 2 Tage bei Raumtemperatur oder 4 Tage im Kühlschrank gelagert werden.