

Gemeinsam -
aus Leidenschaft


margo

MEISTER BISKUIT SPEZIAL

Genuss auf einen Blick



Gemeinsam -
aus Leidenschaft



FACH-TIPP

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

BACKPROGRAMM FÜR TORTENBÖDEN

Phase 1:

Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 15 Minuten
Dampfmenge: ca. 0.1 l

Phase 2:

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

FÜR ROULADEN

Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 4 Minuten
Dampfmenge: ca. 1 l

	Biskuitboden	Kakaoboden	Nuss-/Mandelboden	Roulade hell	Roulade dunkel
	26 Ring , 5 cm hoch	26 Ring , 5 cm hoch	26 Ring , 5 cm hoch	60 x 40 cm	60 x 40 cm
Meister Biskuit Spezial		1000 g			1000 g
Vollei		650 g / 750 g*			800 g
Wasser		150 g / 50 g*			100 g
Total		1800 g			1900 g
Zugaben	* = ergibt eine stabilere Masse	70 g Kakao, 35 g Zucker mit 200 g Vollei glatrühren und unter die Masse ziehen	200 g geröstete und geriebene Haselnüsse oder Mandeln unter die Masse ziehen		70 g Kakao, 35 g Zucker mit 200 g Vollei glatrühren und unter die Masse ziehen
Herstellung	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem feinen Besen 7-10 Minuten aufschlagen.				
Litergewicht	360 - 400 g				
Einwaage	ca. 600 g				
Backtemperatur	190 °C			240 °C	
Backzeit	30 Minuten			4 Minuten	
Pistor Art.-Nr.	Margo Art.-Nr.	Bezeichnung		Einheit	
4751	8400	Meister Biskuit Spezial, 100%		15 kg Sack	

Zutaten: Zucker; WEIZENMEHL; WEIZENSTÄRKE; Glukosesirup, getrocknet; Backtriebmittel: (Diphosphate, Natriumcarbonate); Emulgator: (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren); MAGERMILCHPULVER; Trennmittel: Calciumcarbonat; Speisesalz; Feuchthaltemittel: Sorbit.