

*Nous partageons  
votre passion*

**margo**

# MEISTER BISCUIT SPÉCIAL

Le plaisir au premier regard



Nous partageons  
votre passion

**margo**



### CONSEIL PRO

On devrait commencer la cuisson des fonds de biscuit dans un four à chariot rotatif à un niveau bas, ainsi les fonds lèvent de manière plus belle et plus régulière.

#### PROGRAMME DE CUISSON POUR LES FONDS DE TOURTE

Phase 1:

Température de cuisson: 160 °C

Temps de cuisson: 15 minutes

Quantité de vapeur: env. 0.1 l

Phase 2:

Température de cuisson: 200 °C

Temps de cuisson: env. 25 minutes

#### POUR DES ROULADES

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson: 4 minutes

Quantité de vapeur: env. 1 l

	Fond de biscuit	Fond au cacao	Fond aux noisettes / amandes	Roulade claire	Roulade foncée
	Anneau 26, 5 cm de hauteur	Anneau 26, 5 cm de hauteur	Anneau 26, 5 cm de hauteur	60 x 40 cm	60 x 40 cm
Meister Biscuit Spécial		1000 g			1000 g
Œuf entier		650 g / 750 g*			800 g
Eau		150 g / 50 g*			100 g
Total		1800 g			1900 g
Compléments	* = Donne une masse plus stable	Lissez 70 g de cacao, 35 g de sucre avec 200 g d'œuf entier et incorporez à la masse	Incorporez 200 g de noisettes ou d'amandes grillées et râpées à la masse		Lissez 70 g de cacao, 35 g de sucre avec 200 g d'œuf entier et incorporez à la masse
Fabrication	Battez tous les ingrédients à grande vitesse avec un fouet fin durant 7 à 10 minutes.				
Poids en litre	360 - 400 g				
Quantité pesée	env. 600 g				
Température de cuisson	190 °C			240 °C	
Temps de cuisson	30 minutes			4 minutes	
<b>N° Art. Pistor</b> 4751	<b>N° Art. Margo</b> 8400	<b>Désignation</b> Meister Biscuit Spécial, 100%		<b>Unité</b> 15 kg sac	

**Ingrédients:** Sucre; FARINE DE BLÉ; AMIDON DE BLÉ; Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: (Diphosphates, Carbonates de sodium); Émulsifiant: (Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Sel; Humectant: Sorbitol.