

Biskuitmasse I

mit Meister Biskuit Spezial

Rezept-Nr.: 01734

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Biskuit Spezial	1,000	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen bis zu einem Litergewicht von 300 - 340 g aufschlagen.
Vollei	0,750	
Wasser	0,050	

Rührzeit: ca. 5-10 Minuten

Beste Massentemperatur: 22 - 25 °C

Fachlicher Tipp:

Für die Herstellung von Schokobiskuit werden 150 g **Meister Schokofix** mit 150 g Wasser glatt gerührt, oder 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt gerührt und unter die Masse gezogen.

Gesamtgewicht: 1,800 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023