

Bigné Maxim

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BFL

Bakery Future Lines

Bigné Maxim

Bigné Maxim è il nuovo punto di arrivo nella tecnologia del bigné e rappresenta la vera alternativa al metodo artigianale.

Bigné Maxim vi permette di ottenere prodotti di livello qualitativo elevato, il solito del più classico metodo tradizionale, in maniera pratica, veloce e con risultato sicuro.

Il prodotto è completo: non occorre aggiungere né uova né materia grassa.

Vantaggi:

- Prodotto completo: basta aggiungere acqua.
- Velocità di produzione: 3-4 minuti di miscelazione.
- Facilità d'utilizzo.
- Elevata qualità e costanza del prodotto finito.



Alcune Ricette

BIGNÈ

BIGNÈ Dolcélite Maxim

Acqua (a 40°C)

kg	1,000
lt	1,500

Lavorazione:

Miscelare Bigné Maxim con l'acqua per 3-4 minuti a media velocità in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio.

Colare su teglia leggermente unta e cuocere come d'abitudine.

ZEPPOLE

BIGNÈ Dolcélite Maxim

Acqua (a 40°C)

kg	1,000
lt	1,500

Lavorazione:

Miscelare Bigné Maxim con l'acqua per 3 minuti a media velocità in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio.

Cuocere in olio a 180°C.