

# Bisquit 1000

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

**BNL**<sup>®</sup>

Bakery Future Lines

# Bisquit 1000

Bisquit 1000 vi offre la possibilità di utilizzare al meglio le vostre materie prime, il resto è praticità, economia e qualità.



cod. B542

## Alcune Ricette

### PAN DI SPAGNA

**BISQUIT 1000 Dolcélite**

Uova

Acqua (35°C)

kg	1,000
kg	0,600
kg	0,200

oppure

**BISQUIT 1000 Dolcélite**

Uova

Acqua (35°C)

kg	1,000
kg	0,750
kg	0,050

**Lavorazione:**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, a velocità media, per 6 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

### TORTA MARGHERITA

**BISQUIT 1000 Dolcélite**

Uova

Mélange Futura G

Acqua (35°C)

kg	1,000
kg	0,750
kg	0,250
kg	0,050

**Lavorazione:**

Montare Dolcélite Bisquit 1000, uova e acqua in planetaria a velocità media, per 7/10 minuti. Sciogliere la mélange Futura G e incorporare a spatola nel Pan di Spagna montato. Cuocere come d'abitudine.

### ROLLÉ

**BISQUIT 1000 Dolcélite**

Albume

Acqua (35°C)

Zucchero

Miele

kg	1,000
kg	0,950
kg	0,050
kg	0,200
kg	0,030

N.B.: Consigliati 750/850 g di pasta montata su teglia 60x40 cm.

**Lavorazione:**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6/7 minuti.

Colare nella teglia come d'abitudine.

Cuocere con solo cielo a 260°C per 6/7 minuti.

B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.

Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA

☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46

www.bfl.it - info@bfl.it

**BFL**<sup>®</sup>  
Bakery Future Lines