

# Bisquit 300

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

**BFL**

Bakery Future Lines

# Bisquit 300

Dolcélite Bisquit 300 è un preparato concentrato, realizzato appositamente per la produzione di soffici pan di spagna.

Un semilavorato multiuso, pratico e facile da usare che garantisce alta qualità, resa e freschezza nel tempo per i vostri prodotti.



cod. B557

## Alcune Ricette

### PAN DI SPAGNA

#### *BISQUIT 300 Dolcélite*

Farina	kg	0,300
Zucchero	kg	0,300
Uova intere	kg	0,400
Acqua	kg	0,600
	kg	0,200

#### Lavorazione:

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

Impastare 1 minuto a velocità bassa. Utilizzare come d'abitudine. Cuocere a 190°C per 20/25 minuti.

### ROLLÉ

#### *BISQUIT 300 Dolcélite*

Albume	kg	0,300
Zucchero	kg	0,950
Farina	kg	0,600
Miele	kg	0,300
	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 (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**  
Bakery Future Lines