

specials

Mélior Biscuit



Mélior Biscuit



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Suiker, Tarwezetmeel, Tarwebloem, Emulgatoren: E466 – E472a – E472b, Bakpoeder: E450 – E450i – E500ii, Afgeroomde melkpoeder, Crème de tartre E366, Vanilline

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe), Melk

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Crème

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	374 kcal/1580 kJ
Koolhydraten	82,5 g
Vetten	3,1 g
Eiwit (Nx6,25)	3,7 g
Voedingsvezels	0,7 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Recept

Grondstoffen

MÉLIOR BISCUIT	1 kg
Water*	0,1 l
Eieren	750 g

Kneding

- Alle ingrediënten in de klopper-mengelaar doen.
- Eén minuut mengen in 1^o versnelling.
- Acht minuten kloppen in hoogste versnelling.
- Beslag in ingevette en bebloemde biscuitvormen doen.

Bakproces

± 23 minuten op 180 °C

Opmerkingen

- Biscuits, roulades en gespoten bodems, gemaakt met Mélior Biscuit onderscheiden zich door een fijne en regelmatige structuur, een zachte kleur, een korst die vasthoudt aan de kruim en een aangename smaak die door uw klanten zal geapprecieerd worden.
- Mélior Biscuit vergemakkelijkt u het werk, rekening houdend met uw vereisten in het atelier: de bereiding is eenvoudig, snel en bijgevolg economisch. De biscuit ontvormt gemakkelijk, behoudt goed zijn napage, is vlot te maskeren, en behoudt zijn kwaliteiten na bewaring in de diepvries.

* Wattoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

