

specials

Mélior Biscuit





Description

Farine

Ingrédients : Sucre, Amidon de blé, Farine de blé, Emulsifiants : E466 – E472a – E472b, Poudre levante E450 – E450i – E500ii, Poudre de lait écrémé, Crème de tartre E366, Vanilline

Structur: Poudre fin

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé), Lait

Pain

Mie : Légère

Couleur : Crème

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	374 kcal/1580 kJ
Hydrates de carbone	82,5 g
Matières grasses	3,1 g
Protéines (Nx6,25)	3,7 g
Fibres alimentaires	0,7 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

MÉLIOR BISCUIT	1 kg
Eau*	0,1 l
Œufs	750 g

Pétrissage

- Mettre tous les ingrédients dans le batteur-mélangeur.
- Mélanger pendant une minute en 1^o vitesse.
- Battre 8 minutes en vitesse maximum.
- Mettre la pâte dans les formes de biscuits graissés et farinés.

Cuisson

± 23 minutes à 180 °C

Remarques

- Biscuits, roulades et fonds dressés, élaborés avec Mélior Biscuit vous assurent une structure fine et régulière, une couleur douce, une croûte bien attachée à la mie, un goût agréable apprécié par le consommateur.
- Mélior Biscuit vous facilite le travail tout en respectant vos exigences à l'atelier : la préparation est simple, rapide et dès lors économique. Le biscuit obtenu se démoule parfaitement, garde bien le nappage, sera dressé sans difficulté et garde ses qualités après conservation en congélation.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.