

Bisquit 100 plus (piskóta alapkeverék) BRAUN

- 25 kg-os kiszerelés
- gyors, egyszerű elkészítés
- több célú felhasználás: tortalapok, roládok, kókuszkočka
- roládnak jól tekerhető
- hosszan megőrzi frissességét



Piskóta rolád alaprecept:

(3 db, 60 x 40 cm-es sütőlemez)

1000 g Bisquit 100 Plus

750 g egész tojás

200 g víz

A piskóta összetevőit kihabosítjuk, 180-230°C között 8 perc alatt készre sütjük.

Bisquisit 100 plus (piskóta alapkeverék)

Alaprecept:

(3 db , 26 cm 5 cm-es magasságú tortakarika)

1000 g Bisquisit 100 Plus

600 g egész tojás

200 g víz



Kókuszkoeka alaprecept: (30 db termékhez)

1000 g Bisquisit 100 Plus

600 g egész tojás

200 g víz

Csokoládé öntet

200 g Tej (2,8%-os)

400g Kristálycukor

500g Sütőmargarin

150 g Csokoládé

40 g Caribia rumaroma

Bevonat

300 g Kókuszreszelék



A piskóta összetevőit kihabosítjuk, 170-210°C között 30 perc alatt készre sütjük. Miután kihűlt az összefőzött csokoládé öntetbe mártjuk, kókuszreszelékbe forgatjuk.