

Блиц-Бисквит

	Бисквитная основа	Бисквитная основа	Основа для фруктового торта	Рулеты	Рулеты	Кексовый полуфабрикат	Кексовый полуфабрикат	Творожный кекс
Состав	4 шт. 26 см Ø 545 г	4 шт. 28 см Ø 635 г	4 шт. 30 см Ø 230 г	2 прот. 50x80 см 2820 г	2 прот. 60x40 см 1700 г	3650 г	3600 г	8 форм 18 см Ø 500 г
Яйца	700 г	800 г	260 г	820 г	500 г	800 г	700 г	800 г
Вода	280 г	320 г	120 г	420 г	250 г	-	150 г	-
Сахар	500 г	600 г	220 г	660 г	400 г	800 г	800 г	800 г
Мука	300 г	340 г	120 г	500 г	300 г	600 г	600 г	600 г
Пшен. крахмал	200 г	240 г	100 г	170 г	100 г	450 г	450 г	300 г
Блиц-Бисквит	200 г	240 г	100 г	250 г	150 г	200 г	200 г	400 г
Жир	-	-	-	-	-	800 г	700 г	400 г
Творог	-	-	-	-	-	-	-	600 г

Бисквитная основа: Все компоненты взбивать 6 – 10 минут. Температура выпечки: 190 – 200 °С. Время выпечки: 20 – 25 минут.

Темная основа: После взбивания ввести в основу 26 см Ø - 20 г и 28 см - 25 г «Каокрема».

Ореховая основа: После взбивания добавить в каждую основу орехи: 26 см Ø - 40 г, 28 см Ø - 45 г.

Основа для фруктовых тортов: Взбивать компоненты 3 – 5 минут. Температура выпечки: 200 – 210 °С. Время выпечки: 15 – 20 минут.

Рулеты: Взбивать компоненты 3 – 5 минут. Температура выпечки: 240 – 250 °С. Время выпечки: 4 – 5 минут.

Песочный торт: Взбивать компоненты 2 – 3 минуты. Запекать при температуре 210 °С, выпекать при 190 °С. По истечении 15 минут разрезать. Время выпечки: 40 – 45 минут.

Творожный кекс: Взбивать компоненты 3 – 4 минуты. Температура выпечки: 200 °С. Время выпечки: 45 – 50 минут.

Мраморный кекс: В треть массы ввести 10 г «Каокрема».

Лимонный кекс: В каждый кекс добавить 4 – 5 г лимонного ароматизатора «Мессина».