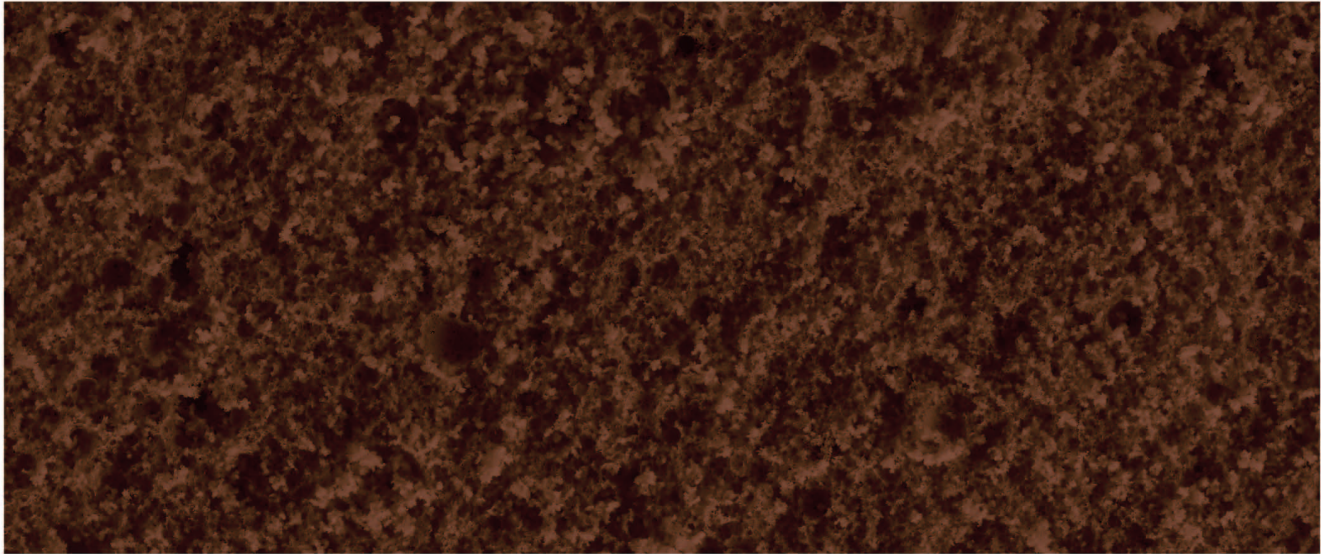


RUNDUMM

Schoko-Bisquisit 100





Grundrezepte	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Schoko-Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, 1-2 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 10 Stück
Schoko-Bisquit 100 Vollei Wasser Gesamtmenge		3000 g 1800 g 600 g 5400 g		3000 g 1950 g 750 g 5700 g
Zugaben	-	100 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss langsam unterlaufen lassen	-	-
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l
Einwaage	ca. 600 g	650-700 g	2600-3000 g	500-600 g
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)			ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit	25-30 Min.	25-30 Min.	35-40 Min.	4-5 Min.

Offizieller
Förderer



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de