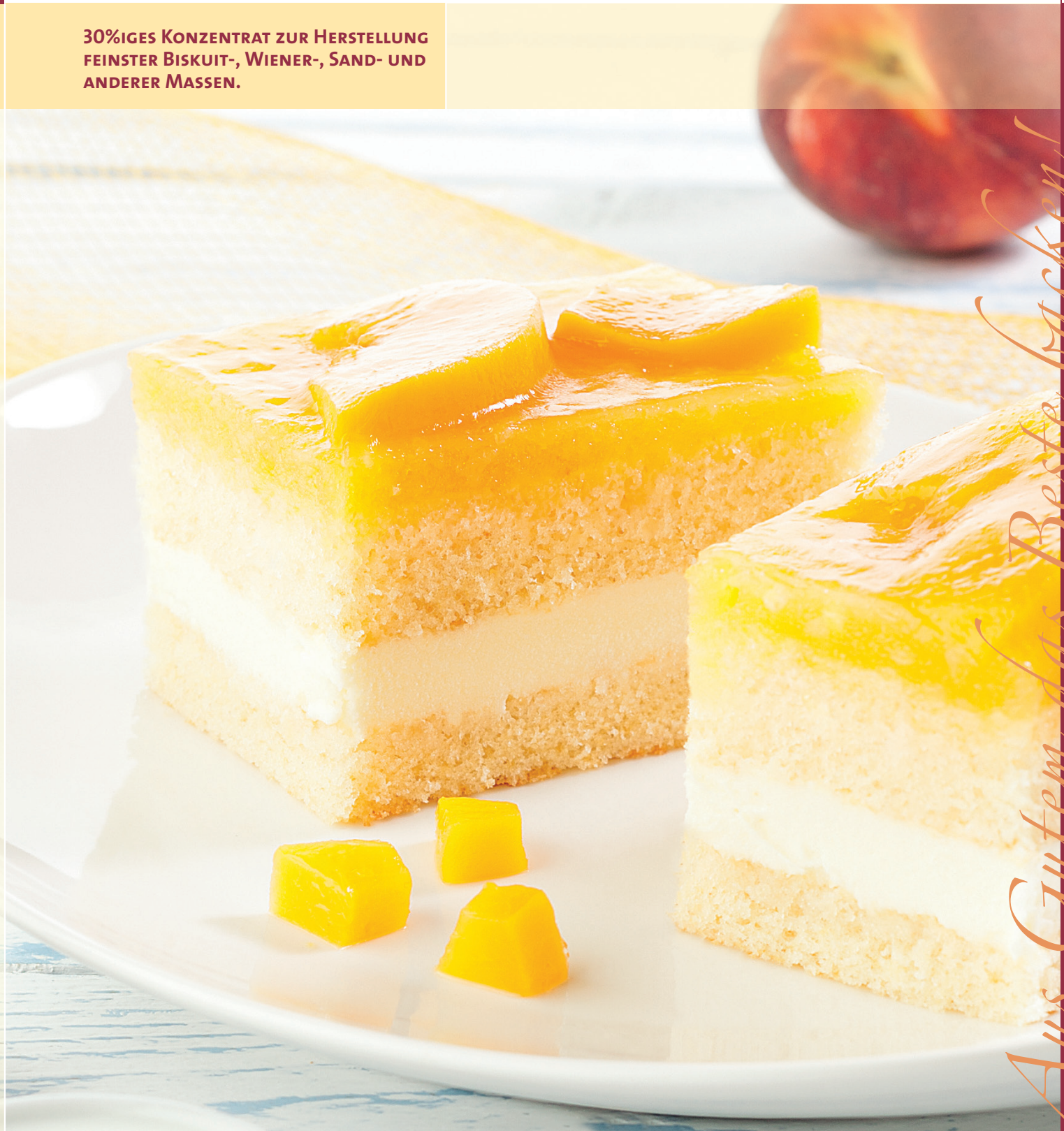


# KOMPLET Biskuit Plus 30

*Der Allrounder mit hoher Aufschlagtoleranz!*

30%IGES KONZENTRAT ZUR HERSTELLUNG  
FEINSTER BISKUIT-, WIENER-, SAND- UND  
ANDERER MASSEN.



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Biskuit Plus 30

*Der Allrounder mit hoher Aufschlagtoleranz!*

## Die Produktvorteile:

- Gelingsicher in jeder Rezepturanwendung
- Hohe Aufschlagtoleranz
- Große Rezeptvielfalt
- Der Allrounder für jeden Backbetrieb

## Die Gebäckvorteile:

- Hervorragende Frischhaltung bei jeder Anwendung
- saftige und wattige Krumenstruktur
- sehr gute Tränkfähigkeit

## Grundrezeptur

KOMPLET Biskuit Plus 30	300 g
Weizenmehl	300 g
Zucker	400 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.800 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 8 - 10 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

<b>Aufschlagzeit:</b>	8 - 10 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 180 - 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 25 - 30 Minuten

## Wiener Masse / Frankfurter Kranz

KOMPLET Biskuit Plus 30	300 g
Weizenmehl	300 g
Zucker	400 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
Flüssige Butter/Butterfett	150 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.950 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer der flüssigen Butter/Butterfett, zusammen aufschlagen. Zum Schluss die flüssige Butter/Butterfett unterrühren.

<b>Aufschlagzeit:</b>	10 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 180 -190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 35 Minuten (für hohe Böden)

## Rouladen

2 Stück à 78 x 58 cm / Eurobleche

KOMPLET Biskuit Plus 30	300 g
Weizenmehl	300 g
Zucker	500 g
Eier	600 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.900 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen aufschlagen und wie üblich als Roulade aufstreichen.

<b>Aufschlagzeit:</b>	8 - 10 Minuten im Schnellgang
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 230 °C (mit etwas Dampf)
<b>Backzeit:</b>	ca. 4 Minuten

*Beste backen!*  
*Aus Gutem das Beste backen!*