

Schoko-Biskuit-Böden, Ø 26 cm, 5 cm hoch mit BISKUIT PLUS 30

KOMPLET BISKUIT PLUS 30

Basismasse

BISKUIT PLUS 30	300 g
Weizenmehl, Type 550	300 g
Zucker	400 g
Vollei	600 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	1.800 g

zum Unterrühren

Kakaopulver	50 g
Zucker	30 g
Wasser, ca.	50 g
Gesamt zum Unterrühren	130 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, ausser den Zutaten zum Unterrühren, mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:

Aus Kakaopulver, Zucker und Wasser eine Paste anrühren und diese nach der Aufschlagzeit kurz unterrühren.

Anschließend in die vorbereiteten Ringe einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 660 g (für einen Ring von 26 cm Durchmesser, 5 cm hoch)

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 35 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com