

ZMES ZA BISKVIT



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija



Zmes za biskvit

Sestavine:
pšenična bela moka, sladkor, koruzni škrob, glukozni sirup, posneto mleko v prahu, emulgator (472 b, 475 E), sredstvo za vzhajanje (E 450, E 500), naravno barvilo (riboflavin in beta karotin)

Receptura za pripravo biskvita:
za model premera 26 cm

ZMES ZA BISKVIT	500 g
jajca (4 kosi)	200 g
voda	70 - 90 ml

Čas mešanja oz. stepanja: 6 minut
Z maso napolnimo tortni model premera 26 cm

Čas pečenja: ca. 30 minut
Temperatura peči: ca. 180°C

Biskvit 3 x prerežemo in namažemo s poljubnim nadevom.

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: Skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 9 mesecev.