

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 191
Biskuit Hell



www.riwoback.de

Premiurmischung zur Herstellung feiner saftiger Biskuitböden, Kapseln und Wienerböden.
Kein Ablösen der Oberfläche.

Biskuit Hell

(Tortenböden: 3 Stk. Ø 26 cm, 5 cm hoch)

1,000 kg RIWO Biskuit Hell

0,600 kg EIWO Premium Vollei

0,200 kg Wasser

Aroma nach Geschmack

1,700 kg Biskuitmasse

Rouladen Hell

(1 Kapsel 60 x 40 cm)

1,000 kg RIWO Biskuit Hell

0,700 kg EIWO Premium Vollei

0,100 kg Wasser

0,050 kg Butter flüssig*

Aroma nach Geschmack

1,850 kg Rouladenmasse

* (Saftige Kapseln = plus 50 g flüssige Butter / Margarine nach dem Aufschlagen unterziehen).

Wienerböden

(Böden: 3 Stk. Ø 26 cm, 5 cm hoch)

1,250 kg RIWO Biskuit Hell

0,700 kg EIWO Premium Vollei

0,200 kg Wasser

0,200 kg Butter*

2,350 kg Wienermasse

* Nach dem Aufschlagen flüssig unter die Masse ziehen.

Verarbeitungshinweis:

Die temperierten Zutaten in einem Arbeitsgang ca. 6 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit mit feinem Maschinenbesen aufschlagen und wie gewohnt weiter verarbeiten.

Backen im Etagen-Ofen:

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Min.

Backen im Stickenofen:

Backtemperatur: 205 °C

Backzeit: 25 - 35 Min.

Nach dem Backen mit Stärke oder Staubzucker besieben, umdrehen und auf Papier absetzen. Papier erst abziehen, wenn die Böden/Kapseln kalt sind.