

BISCUITS



Préparation en poudre permettant d'alléger la texture des pâtes et en particulier celle des biscuits.

Carton de 5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Biscuits de savoie, biscuits cuillers, cakes, génoises, madeleines...

MISE EN OEUVRE

Recette pour génoise : 170 g de préparation pour Biscuits + 330 g de farine + 500 g de sucre + 16 œufs. Remplacer 1/3 de farine dans votre recette traditionnelle par de la préparation pour biscuits ancél. Mettre en œuvre votre recette (en supprimant la substance levante pour la réalisation de madeleines et de cakes).

Remplir les moules en réduisant d'1/3 votre quantité habituelle de pâte.

AVANTAGES

Améliore les recettes traditionnelles : texture des biscuits plus légère. Garantit une bonne levée et un meilleur développement des pâtes à la cuisson. Obtention d'une génoise souple et savoureuse. Economique : permet de réaliser 1/3 de produit fini supplémentaire.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.