



## CREDI KAPSEL/BISCUIT

# KAPSEL/BISCUIT

Credi Kapsel/Biscuit est la base de différents types de pâtisserie. Il assure une préparation rapide de biscuit avec un volume élevé, une longue tendreté et un résultat final très aéré. Ce mélange est idéal pour la préparation rapide de biscuits à haut volume.

### Ingrédients

#### Ingrédients Moules à biscuit:

<b>CREDI KAPSEL / BISCUIT</b>	<b>10000 g</b>	<b>100%</b>
Oeufs	8000 g	80%
Eau env.	1000 g	10%

#### Ingrédients Feuilles de biscuit:

<b>CREDI KAPSEL / BISCUIT</b>	<b>10000 g</b>	<b>100%</b>
Oeufs	10000 g	100%

### Méthode de recette

1. Mélangez tous les ingrédients et fouettez pendant environ 5 à 6 minutes à vitesse rapide. Tournez pendant environ 1 minute en vitesse lente.  
Le poids spécifique est d'environ 270-275 g/l.
2. Pesez le poids désiré dans des formes ou des assiettes graissées.
3. Cuisson:  
Moules à biscuit environ 25-30 minutes à 180-190°C.  
Feuilles de biscuit environ 35-40 minutes à 180-190°C.

Conseil: Pour un meilleur résultat, traitez les ingrédients à la température ambiante. Un fouettage prolongé peut donner un meilleur résultat.

