



## CREDI KAPSEL/BISCUIT

# KAPSEL/BISCUIT

Credi Kapsel/Biscuit is dé basis voor diverse soorten gebak. Het zorgt voor een snelle bereiding van biscuit met een hoog volume, lange malsheid en een zeer luchtig eindresultaat. Deze mix is ideaal voor een snelle bereiding van biscuit met een hoog volume.

### Ingrediëntenlijst

#### Ingrediënten biscuitpannen:

<b>CREDI KAPSEL / BISCUIT</b>	<b>10000 g</b>	<b>100%</b>
Eieren	8000 g	80%
Water ca.	1000 g	10%

#### Ingrediënten biscuitplaten:

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

### Recept werkwijze

1. Meng alle grondstoffen en ca. 5 à 6 minuten opkloppen in de hoogste versnelling. Draai ca. 1 minuut na in lage versnelling. Het soortelijk gewicht is ca. 270-275 g/l.
  2. Weeg gewenst gewicht af in gesmeerde vormen of-platen.
  3. Bakken:  
Biscuitvormen ca. 25-30 minuten op 180-190°C.  
Biscuitplaten ca. 35-40 minuten op 180-190°C.
- Tip: Verwerk de grondstoffen op bakkerijtemperatuur voor een beter resultaat. Langer nadraaien kan een beter resultaat opleveren.

