

## *BISCUIT N*



*Preparado completo para la elaboración de bases de bizcochos y planchas.*

*Producto especialmente desarrollado para conseguir un bizcocho de estructura regular y suave de color crema y de agradable sabor.*

### *Fórmula sugerencia para Bizcochos:*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Catesmix BISCUIT N</i> | <i>1000 g</i> |
| <i>Huevo</i>              | <i>750 g</i>  |
| <i>Agua</i>               | <i>150 g</i>  |

### *Fórmula sugerencia para Planchas:*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Catesmix BISCUIT N</i> | <i>1000 g</i> |
| <i>Huevo</i>              | <i>750 g</i>  |
| <i>Clara de huevo</i>     | <i>175 g</i>  |

### *Sugerencia de proceso de elaboración:*

*Mezclar los ingredientes en batidora a marcha rápida entre 8 – 10 minutos. (El peso específico del batido 280 - 360 gr. / litro).*

*Cocción: Bizcocho entre 180-185°C 25-30 minutos y planchas a 270°C entre 3-6 minutos.*