

# MELLA BISKVIT

- Područje primjene:** Gotova mješavina za biskvitne mase (podloge, omlete, biskvitne kekse)
- Doziranje:** 100%, prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Šećer, pšenično brašno (tip 550), pšenični škrob, obrano mlijeko u prahu, emulgatori E 472b, E 475, tvari za rahljenje E 450, E 500, sol
- Prednosti kvalitete:** Upotrebom MELLA BISKVITA mogu se pripremiti sve vrste biskvitnih masa. Način obrade je vrlo siguran i jamči postojanu kvalitetu. Svi dodaci doziraju se i miješaju odjednom.
- Pakovanje:** 12,5 i 25 kg u papirnatim vrećama
- Uvjeti skladištenja:** Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa
- Rok valjanosti:** 6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



**BROSS** TRADE d.o.o.  
[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

  
**IREKS**

# Upute za rad

## RECEPTURA 1

BISKVITNE PODLOGE ZA TORTE**	Receptura 1	Receptura 2
	masa/kg	masa/kg
MELLA BISKVIT	1,000	1,000
SVJEŽA JAJA	0,600	0,750
VODA (hladna)	0,200	0,100
KAKAO U PRAHU	-	0,050
<b>BISKVITNA MASA</b>	<b>1,800</b>	<b>1,900</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Sve sirovine se dobro homogeniziraju u planetarnoj mijesilici (10 - 15 min). Homogena masa se odmah dozira u kalupe/modele za tortu (do 3/4 obujma).

Temperatura pečenja: oko 200°C (bez pare)  
Vrijeme pečenja: 25 - 30 min

## RECEPTURA 2

### BISKVITNA MASA ZA ROLADE

	masa/kg
MELLA BISKVIT	1,000
SVJEŽA JAJA	0,800
VODA (hladna)	oko 0,100
<b>BISKVITNA MASA</b>	<b>1,900</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Miješanje - homogenizacija ista kao za torte. Biskvitna masa se tanko nanosi na lim prekriven papirom za pečenje.

Temperatura pečenja: 240°C - 250°C, obavezno dodavanje pare pri ubacivanju u peć.  
Vrijeme pečenja: 4 - 5 min

- \* - Za "Wiener" torte treba se u Recepture 1 ili 2 kratko umiješati 0,100 kg omekšanog maslaca ili margarina.  
- Za voćne biskvitne podloge treba se u Recepturi 1 dodati još 0,200 kg šećera u prahu.



**BROSS**  
TRADE d.o.o.

[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

  
**IREKS**