



## MÉLANGES POUR PÂTISSERIE

### Star Biscona-Biscovit

Star Biscovit est un mélange prêt à l'emploi pour la confection en une étape de gâteaux, tartes, roulades, etc. Star Biscovit simplifie énormément la fabrication et la rend plus sûre. On ne doit ajouter que des œufs et de l'eau. La composition est plus tolérante et plus stable, bien structurée et avec une belle couleur jaune.

#### Recette

Composition de la pâte	Star Biscona – Biscovit	Roulade
Star Biscona/Biscovit	1.000 g	1.000 g
Oeufs	750 g	750 g
Eau	± 100 g	± 300 g

#### Méthode de travail

##### Pétrissage pas nécessaire

**Type batteur : mélangeur** 1 min lent, 8-10 min rapide, 1 min lent

**Cuisson** 20-25 min / 180-190 °C

**Cuire les roulades** 5-6 min / 240-250 °C

Avec vapeur

**Biscuit au chocolat** Après avoir battu, par kg de Biscovit une sauce au chocolat à base de 80 g de poudre de cacao dégraissée, 80 g de sucre impalpable et 80 g d'eau tiède