

Biscuit

Recept:

1000g Biscuitpoeder
750g Eieren met schaal gewogen
100g Water

Werkwijze:

Grondstoffen mengen.
Opkloppen gedurende circa 10 min.
De vorm voor 2/3 vullen.

Bakken:

Op een temperatuur van 190 °C.

Afwerkingmogelijkheden:

Slagroom, glazuren, alle typen versiering

Ingrediënten:

Suiker, bloem, tarwezetmeel, emulgator (E472b, E475), bakpoeder, natriumbicarbonaat, zuur: natriumpyrosfaat.



Bakvorm diameter	Biscuitpoeder	eieren	water
16 cm	100 g	75 g	10 g
18 cm	160 g	120 g	16 g
20 cm	200 g	150 g	20 g
24 cm	330 g	250 g	33 g
26 cm	385 g	290 g	39 g
28 cm	450 g	340 g	45 g
30 cm	520 g	390 g	52 g