

PHÖNX

SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

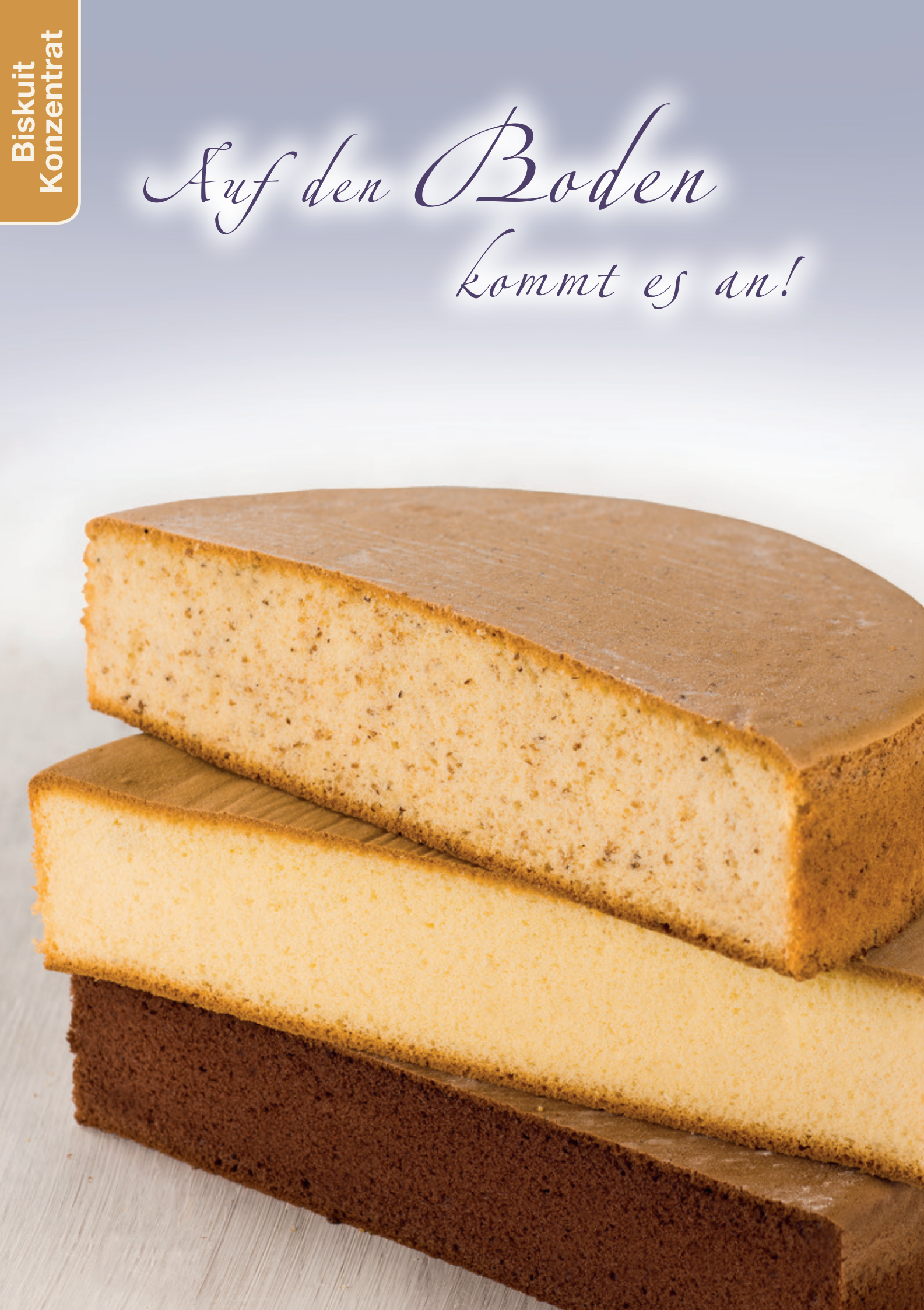
BISKUIT-KONZENTRAT 20%

Art.Nr.: 900903



feine

B A C K W A R E N



Auf den Boden
kommt es an!

Grundrezeptur

Grundrezepturen für Böden und Rouladen.

TIPP! Für besonders feine Krumenstrukturen ist eine Verwendung von proteinschwachem Weizenmehl zu empfehlen!

Grundrezepturen Böden	Heller-Boden	Schoko-Boden	Nuss-Boden	Wiener-Boden
PHÖNIX Biskuit-Konzentrat 20%	200 g	200 g	200 g	200 g
Weizenmehl Type 405/550	400 g	400 g	400 g	400 g
Zucker	400 g	400 g	400 g	400 g
Vollei	600 g	600 g	600 g	600 g
Wasser	200 g	300 g	200 g	200 g
Kakaopulver		70 g		
Puderzucker		70 g		
Haselnüsse geröstet, fein gemahlen			150 g	
Butter, flüssig				100 g
Gesamtmasse	1.800 g	2.040 g	1.950 g	1.900 g
Einwaage Tortenring 26 cm, 5 cm hoch	600 g	650 g	650 g	650 g

Grundrezepturen Rouladen	Helle Rouladenmasse	Schoko-Rouladenmasse
PHÖNIX Biskuit-Konzentrat 20%	200 g	200 g
Weizenmehl Type 405/550	400 g	400 g
Zucker	550 g	550 g
Vollei	1.000 g	1.000 g
Wasser	100 g	250 g
Kakaopulver		90 g
Puderzucker		90 g
Gesamtmasse	2.250 g	2.580 g

Verarbeitung Böden und Rouladen

Rührelement: Rührbesen, fein Rührzeit: 7 bis 10 Minuten Rührgeschwindigkeit: höchste Stufe

Aufarbeitung Böden und Rouladen

Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer Biskuitmasse aufschlagen.

Backen	Böden	Rouladen
Backtemperatur	200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	30 Minuten	4 Minuten



Zitronensahnerolle



Zitronensahnetorte





Fruchtig, locker &
leicht!

Limetten-Omelette

Rezeptur für ca. 50 Omelette

Zutaten Biskuitmasse hell

PHÖNIX Biskuit-Konzentrat 20%	200 g
Weizenmehl Type 405/550	400 g
Zucker	550 g
Vollei	1.000 g
Wasser, ca.	100 g
Gesamtmasse	2.250 g

Verarbeitung Biskuitmasse

Rührelement	Rührbesen, fein
Rührzeit	ca. 8 Minuten
Rührgeschwindigkeit	höchste Stufe

Aufarbeitung Biskuitmasse

Alle Zutaten im All-In-Verfahren ca. 8 min. im schnellen Maschinengang aufschlagen und anschließend mit einem Spritzbeutel (10er Lochtülle) leicht oval (ca. 35 - 40 g) auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren.

Backen

Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	4 Minuten

Zutaten Limettensahne

geschlagene Sahne	2.500 g
Zucker	250 g
Limettensaft	250 g
Blattgelantine (groß)	25 Stück
Gesamtsahne	3.000 g

Aufarbeitung Limettensahne

Die Blattgelatine in ausreichend kaltem Waaser ca. 10 min. einweichen, ausdrücken und vorsichtig unter Hitze auflösen. Nun mit dem Limettensaft und etwas geschlagene Sahne glattrühren. Anschließend den Rest der Sahne unterziehen. Die Omelette vom Backpapier lösen und mit einem Spritzbeutel (20er Lochtülle) die Limettenssahne (ca. 80 g) spiralförmig auf eine Hälfte je Omelette aufdressieren. Nun die zweite Hälfte der Omelette überklappen und mit Dekorschnee abstauben.



Jetzt schmeckt
der Sommer!

Erdbeersahne-Roulade

Rezeptur für 6 Rouladen 60 x 40

Zutaten	Biskuitmasse hell	Biskuitmasse dunkel
PHÖNIX Biskuit-Konzentrat 20%	200 g	200 g
Weizenmehl Type 405/550	400 g	400 g
Zucker	550 g	550 g
Vollei	1.000 g	1.000 g
Kakao		90 g
Puderzucker		90 g
Wasser, ca.	200 g	250 g
Gesamtmasse	2.350 g	2.580 g

Verarbeitung der Biskuitmassen

Rührelement	Rührbesen, fein
Rührzeit	ca. 8 Minuten
Rührgeschwindigkeit	höchste Stufe

Aufarbeitung der Biskuitmassen

Im All-In-Verfahren jeweils zu einer glatten Masse aufschlagen. Die beiden Massen nun abwechselnd mit einem Spritzbeutel (8er Lochtülle) diagonal auf ein 60 x 40 Blech mit Backpapier aufdressieren und abbacken.

Backen

Backtemperatur	240 °C Ober- und Unterhitze (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	5 Minuten mit Schwaden

Zutaten Erdbeersahne

geschlagene Sahne	4.000 g
Erdbeermark (Erdbeeren/Zucker 1:1)	1.700 g
Blattgelantine (groß)	40 Stück
Gesamtsahne	5.700 g

Aufarbeitung Erdbeersahne

Die Blattgelatine für 10 Minuten in ausreichend kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und vorsichtig mit schwacher Hitze auflösen. Die gelöste Blattgelatine mit dem Erdbeermark und einem Teil der geschlagenen Sahne verrühren. Im Anschluss die restliche Sahne unterziehen. Die Erdbeersahne auf den Rouladen (je ca. 950 g) verteilen, verstreichen und vorsichtig aufrollen. Anschließend bis zum Anschneiden ca. 2 - 3 Stunden kühl stellen.

PHÖNIX

SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

Die **PHÖNIX - Feine Backwaren** Welt rückt die Klassiker der Feinbäckerei in ein neues Licht. Die Gebäcke bereichern das Feinbackwaren-Sortiment und erfüllen höchste Kundenerwartungen. Das **PHÖNIX - Feine Backwaren** Sortiment bietet durch seine individuelle Einsetzbarkeit, die höchstmögliche Wertschöpfung und zugleich optimale Verarbeitungssicherheit.

PHÖNIX Biskuit-Konzentrat ist universell einsetzbar bei der Herstellung von Biskuitmassen für Böden, Kapseln und Rouladen.

Vorteile:

- ✓ Massenherstellung im All-In-Verfahren
- ✓ Biskuitgebäcke mit einer zarten, wattigen & feinen Krume
- ✓ Gute Frischhaltung sowie Gefrier-Tau-Stabilität
- ✓ Für Wiener- & Schokomassen geeignet