



Préparation de base pour biscuits essentielle



▶ Simplicité ▶ Consistance ▶ Versatilité



Nourrir la prochaine étape.™

Préparation de base pour biscuits essentielle d'Ardent Mills

Notre nouvelle préparation de base pour biscuits améliorée ajoutera de l'efficacité à votre production sans compromettre la qualité ou le goût le tout en fournissant des résultats fiables qui vous économiseront du temps et de la main-d'œuvre. La préparation de base pour biscuits a été développée sans utiliser de couleurs artificielles, d'arômes, d'édulcorants ou d'agents de conservation. La préparation de base pour biscuits essentielle est exceptionnellement polyvalente : suivez le mode d'emploi sur l'étiquette ou personnalisez les fonctions pour produire des produits de boulangerie qui ont l'aspect et le goût du fait maison. Quelle que soit la façon dont vous utilisez cette préparation de base, elle fournira une valeur ajoutée qui peut vous aider à améliorer vos bénéfices tout en maintenant vos normes de qualité.



UNE PRÉPARATION DE BASE, PLUSIEURS APPLICATIONS

Cette préparation de base vous permettra de faire plusieurs types de biscuits, y compris biscuits aux brisures de chocolats ainsi que des biscottis et blondies, et peut également être utilisée comme une couche dans les carrés desserts.



Pour faire un biscuit aux pépites de chocolats décadents simplement mélangés:

Base à biscuits essentielle	10.0 kg
Beurre température pièce	1.0 kg
Œufs entiers	1.0 kg
Sirop de maïs	1.0 kg
Brisures de chocolats	2.5 kg
Pépites de chocolats	2.5 kg

Cuire au four à chariots pendant 10-12 minutes à 360°F (180°C) ou à 325°F (160°C) au four à convection. Laisser refroidir avant de servir.

Pour plus d'information et des recettes, veuillez visiter ardentmills.ca

CODE	DESCRIPTION	FORMAT
13614	Base à biscuits essentielle	20 kg



NOS AVANTAGES

ardentmills.ca

© 2018 Ardent Mills

NOTRE HÉRITAGE ET EXCELLENCE DANS L'INDUSTRIE MEUNIÈRE



MÉLANGES ET FORMULATIONS PERSONNALISÉS «PRÊTS À L'EMPLOI»



SOUTIEN TECHNIQUE ET CULINAIRE



LE MÉLANGE PARFAIT

