



Linha Biscamix

Produtos para o fabrico de entremeios, pão de ló, tortas e outras especialidades.



Pão de Ló Chocolate Sublime

Produto completo para fabrico de pão de ló de chocolate, pão de ló de chocolate húmido, entremeios e tortas.

- Intenso sabor a chocolate
- Miolo húmido e macio
- Grande versatilidade de aplicações
- Facilidade de execução

Receita

Pão de Ló Chocolate Sublime	1 000g
Ovos	500g
Água	225g
Óleo	115g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante cerca de 10 minutos em velocidade máxima.
Colocar o batido em formas ou em tabuleiros previamente forrados com papel ou untados com Carlex 1000 ou Carlex Spray.

Forma de cano (com e sem papel)

Temperatura do forno: +/- 180°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Forma de entremeio com papel

Temperatura do forno: +/- 210°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Forma de entremeio sem papel

Temperatura do forno: +/- 180°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Tortas

Temperatura do forno: 230 a 240°C.
Tempo de cozedura: +/- 6 minutos.

Nota:

Para obter um Pão de Ló Chocolate Sublime mais húmido, aconselha-se o uso das formas forradas com papel.



Biscamix Chocolate

Produto para o fabrico de entremeios, tortas e similares de chocolate.

- Excelente volume
- Miga bem estruturada
- Grande versatilidade de aplicações

Receita

Biscamix Chocolate	Entremeios 1 000g	Tortas 1 000g
Ovos	600 - 750g	750g
Água	180g	350-600g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante 7 a 10 minutos em velocidade máxima.

Entremeios e Pão de Ló Tradicional

Colocar o batido em formas previamente untadas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.

Temperatura do forno: +/- 180°C.

Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Tortas

Colocar o batido em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal e cozer em pastas finas.

Temperatura do forno: 230 a 240°C.

Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos.



02/2018

 **Prodite Zeelandia**

Travessa dos Mourões, 136 • 4410-136 S. Félix da Marinha • Tel.: 227 336 000 • Fax: 227 336 009 • prodite@prodite.pt

www.prodite.pt [f proditezeelandiportugal](https://www.facebook.com/proditezeelandiportugal) [i proditezeelandiportugal](https://www.instagram.com/proditezeelandiportugal)

 **Prodite Zeelandia**

Linha Biscamix

Grande versatilidade de aplicações com garantia de bom volume, qualidade constante e rapidez de execução.

Produtos Aplicações	Entremeios	Pão de ló	Tortas	Embalagem
Biscamix	X	X	X	15kg
Biscamix Tortas			X	15kg
Biscamix Pão de ló		X		15kg
Biscamix Maestro		X		10kg
Biscamix Chocolate	X		X	15kg
Pão de Ló Chocolate Sublime	X	X	X	15kg
Lobiscuit*	X	X	X	15kg

* Para mais informações sobre este produto contacte o seu comercial.



Biscamix

Produto completo para o fabrico de entremeios, pão de ló, tortas, bolos de gema e similares.

- Grande versatilidade de aplicações
- Excelente volume
- Qualidade constante
- Excelente rendimento

Receita

	Entremeios	Pão de ló	Tortas
Biscamix	1 000g	1 000g	1 000g
Ovos	600 - 750g	750 - 900g	750g
Água	180g	200g	600g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante 7 a 10 minutos na velocidade máxima.

Entremeios e pão de ló

Colocar o batido em formas previamente untadas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.

Temperatura do forno: +/- 180°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Tortas

Colocar em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal e cozer em pastas finas.

Temperatura do forno: +/- 240°C.
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos.

Biscamix Tortas

Produto completo para o fabrico de tortas e similares.

- Excelente elasticidade da pasta para enrolar e dobrar

Receita

Biscamix Tortas	1 000g
Ovos	750g
Água	600g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante cerca de 10 minutos em velocidade máxima.
Adicionar 50 a 60% da água no início e a restante a meio do tempo de batido.

Temperatura do forno: +/- 240°C.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos.



Biscamix Pão de ló

Produto completo para o fabrico de pão de ló tradicional em formas de barro ou alumínio e bolos de gema.

- Ótimo sabor
- Rapidez de execução

Receita

	Pão de ló	Bolos de Gema
Biscamix Pão de ló	1 000g	1 000g
Ovos	1 000g	750g
Farinha (T55)	-	200g

Método de Aplicação

Pão de ló

Bater os ingredientes com varas durante cerca de 10 minutos em velocidade máxima. Colocar o batido em formas previamente forradas com papel.

Forma de Barro

Temperatura do forno: +/- 230°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Forma de Alumínio

Temperatura do forno: +/- 180°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.

Bolos de Gema

Bater o Biscamix Pão de ló e os ovos durante cerca de 10 minutos, de seguida envolver a farinha previamente peneirada.
Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha lisa, colocar pequenas porções com o formato desejado em tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado. Decorar com Fondant a gosto.

Temperatura do forno: +/- 250°C.
Tempo de cozedura: adequar ao tamanho das peças.



Biscamix Maestro

Produto completo para o fabrico de especialidades de pão de ló tipo Ovar, Alfeizerão, Rio Maior, Vizela e Margaride.

- Estrutura húmida e macia
- Sabor rico
- Grande versatilidade de aplicações

Receita

	Especialidades de pão de ló	Tipo Margaride
Biscamix Maestro	1 000g	1 000g
Ovos	600g	550g
Água	220g	300g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante cerca de 10 minutos em velocidade máxima.

Especialidades de pão de ló

Colocar o batido em formas de alumínio previamente untadas com Carlex 1000, Carlex Spray ou forradas com papel.
Temperatura do forno: +/- 180°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma e ao tipo de aplicação.

Pão de ló Tipo Ovar/Alfeizerão

Colocar o batido em formas forradas com papel.

Temperatura do forno: +/- 210°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido e ao tipo de forma.

Pão de ló Tipo Margaride

Colocar o batido em formas de barro previamente forradas com papel.

Temperatura do forno: +/- 230°C.
Tempo de cozedura: adequar à quantidade de batido por forma.