

Біска Мульти Бейс

Мультифункціональна база для технологічних бісквітів та борошняно-кондитерських виробів



Зручність | Простота | Стабільність | Гнучкість

Біска Мульті Бейс

Пакування
мішок 25 кг



Концентрована суміш (5-15% до маси тіста), що слугує технологічною основою для приготування широкого асортименту борошняних кондитерських виробів: від класичних бісквітів для тортів і тістечок до рулетів, кексових пасок, печива, мафінів, вафель та пирогів.

Ключові переваги для виробництва



Простий однофазний процес приготування: усі компоненти вводяться на одному етапі замішування, що скорочує час та мінімізує кількість технологічних операцій. Завдяки спрощеній технології з продуктом легко працювати навіть некваліфікованому персоналу – результат незмінно стабільний і передбачуваний від партії до партії.



Оптимізація собівартості: можливість гнучко змінювати пропорції ключових інгредієнтів, зокрема яєць. Це дозволяє адаптувати рецептуру під бажаний рівень витрат без компромісів щодо структури, смаку та зовнішнього вигляду готової продукції.



Толерантність тіста до виробничих пауз: збите тісто зберігає свої властивості під час виробничих затримок (очікування випікання).



Стабільна структура готового виробу: гарантує однорідну соковиту текстуру напівфабрикату та завжди стабільний і передбачуваний результат.

Мінімізує виробничі ризики | Спрощує процеси | Оптимізує собівартість рецептури

Біска Мульті Бейс | Калейдоскоп рецептур

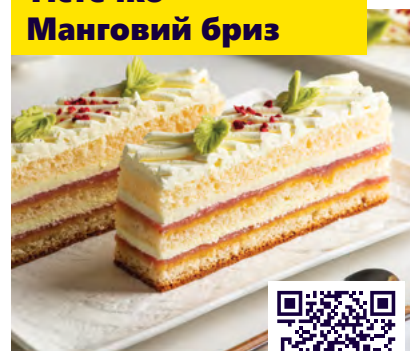
Деліс
горіховий



Тістечко
Абрикос - Маракуйя



Тістечко
Манговий бриз





Адаптивність під будь-яке завдання: залежно від особливостей рецептури, Біска Мульті Бейс дозволяє керувати текстурою напівфабрикатів та створювати бажані види готових продуктів:



Для бісквітних рулетів: формує високопластичний напівфабрикат, який ідеально згортається без розтріскування та забезпечує мінімальний відсоток втрат.



Для бісквітних тортів і тістечок: дає змогу регулювати щільність, висоту та об'єм коржів – від щільних і стабільних до легких і пористих, що мають високу стійкість до просочування сиропом.



Для печива, кексових пасок, мафінів, бісквітних ведмедиків та різноманіття іншої випічки: розширює стандартні рамки бісквітного виробництва, оптимізуючи склад залишків сировини.



Широка смакова варіативність: на базі продукту можна легко створювати різноманітні види виробів із додаванням **какао, макової начинки, горіхів, родзинок та інших інгредієнтів без втрати стабільності тіста.**

Відкриває широкі можливості для швидкого оновлення асортименту без зміни базової технології

**Тістечко
Медова вишня**



**Рулет
сирний зі сливою**



**Англійський
кекс**



Біска Мульті Бейс | Калейдоскоп рецептур

Паска Бісквітна



Паска сирна



Ванільний мафін



**Торт
Маково-вишневий**



**Торт Пломбір
в шоколаді**



Буше Дарк



**Мадлен
Ванільна**



**Печиво
пісочне відсадне**



Буше Вайт

