



## Wat is 'Soortelijk Gewicht'?

Het SG (soortelijk gewicht) is de hoeveelheid lucht die onder een beslag kan gemengd worden. Dit wordt bereikt door het beslag op te kloppen. Het SG heeft een positieve invloed op de bakteigenschappen, de structuur, de houdbaarheid en het mondgevoel.

Het SG wordt gemeten met een bombe. Deze kan exact 1 liter water bevatten; het SG wordt dan ook uitgedrukt in g/l. Het SG hangt steeds af van het type beslag. Door te streven naar het ideale SG, legt men de basis voor een perfect eindresultaat.

Het SG is echter onderhevig aan temperatuur; het is dan ook aan te raden dit meermaals per jaar te controleren om de opkloptijd aan te passen zodat een stabiel eindproduct blijft behouden (winter – zomer).



Voor biscuitbeslagen is het SG lager (lees luchtiger) dan voor cake- of frangipanebeslagen. Door met het SG te spelen, kan je de structuur van het product beïnvloeden.

## Hoe meten ?

Plaats de bombe op de weegschaal en tarreer. Vul de bombe met het beslag en strijk dit, met behulp van het paletmes, gelijk af met de rand. Het perfecte soortelijk gewicht vind je steeds terug op elke Zeelandia productverpakking.

### **Biscuit = 300 g/l**

*Biscamix of Super Bisca + Quick*

### **Chocoladebiscuit = 350 g/l**

*Biscamix Choco*

### **Cake = van 750 tot 900 g/l**

*Vero: 750 g/l (botercake: 800 g/l)*

*Quattro: 800 à 850 g/l*

*Roma: 850 à 900 g/l*

*Maestro: 900 à 950 g/l*

### **Muffin = vanaf 950 g/l**

*Muffin Vanille*

### **Frangipane = 900 - 950 g/l**

*Franmix*