

GENOISE ENTREMETS 123

Farine composée pour génoise.

Cette génoise se prépare à froid. Peu d'émulsion au mélangeur. Ne garnir les moules qu'à la moitié, développement important au four.



Ingrédients

Sucre, *amidon de blé*, farine de blé, stabilisant: sorbitol, maltodextrines, émulsifiants: E472 a et b, poudre à lever (carbonate acide de sodium, phosphate aluminosodique), *lait écrémé en poudre*, arôme

Recette standard

Génoise entremets : 1000 g
Œufs : 400 g
Eau : 200 g

Recette fine

Génoise entremets : 1000 g
Œufs : 600 g
Eau 100 g
Beurre fondu froid : 50 g

Mode d'emploi

Au mélangeur muni d'un fouet
Battre les œufs et l'eau quelques instants
Verser le Génoise entremets et monter en 3^{ème} vitesse pendant 8 min
Mouler et cuire à 180°C pendant 35 min pour une masse de 400-500 g

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 4 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 25 kg : 80 pièces de 400 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

