

BISCUIT GÉNOISE 223

Farine composée pour génoise.

Cette génoise se prépare à froid. Le développement est important au four et après cuisson notre génoise garde tout son moelleux. Bonne tenue au sirop lors de la préparation d'entremets.

Ingrédients

Sucre, *farine de blé*, *amidon de blé*, stabilisant: sorbitol, émulsifiants: E472 a et b, maltodextrines, poudre à lever (carbonate acide de sodium, phosphate alumino-sodique), *protéines de lait*, dextrose, arôme



Recette entremets

Biscuit génoise : 1000 g
Œufs : 600 g
Eau : 150 g

Recette roulés

Biscuit génoise : 1000 g
Œufs : 700 g
Eau 300 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 10kg
Palette de 48 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 10 kg : 35 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

