

## GENOISE CACAOTEE 225

**Farine composée pour génoise cacaotée (5% cacao maigre).**

Cette génoise, fruit de nombreux essais a été conçue pour obtenir un fort développement avec une mie bien alvéolée.



### Ingrédients

Sucre, *amidon de blé*, *farine de blé*, cacao maigre (5%), maltodextrine, stabilisant: sorbitol, émulsifiants: E471, E472 a et b, poudre à lever (carbonate acide de sodium, phosphate aluminé-sodique), *protéines de lait*, sel

### Recette entremets

Génoise cacaotée : 1000 g  
Œufs : 600 g  
Eau : 200 g

### Recette roulés

Génoise cacaotée : 1000 g  
Œufs : 600 g  
Eau 300 g

### Mode d'emploi

Au mélangeur muni d'un fouet  
Battre les œufs et l'eau quelques instants  
Verser le Génoise cacaotée et monter en 3<sup>ème</sup> 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 : 37 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

