

GENOISE ROYALE BEURRE 323

Farine composée au beurre pour génoise.

Mélix continue dans la qualité et propose pour améliorer le moelleux, cette préparation pour génoise contenant du beurre.

Ingrédients

Sucre, *amidon de blé* et de riz, *farine de blé*, émulsifiant (*soja*): E475, dextrose, poudre à lever (carbonate acide de sodium, phosphate aluminosodique), *poudre au beurre (beurre 0,7%, protéines de lait, perméat de lactosérum)*, émulsifiant : E471, antioxygènes : E304, E307), *poudre de lait écrémé*, arôme



Recette pour entremets

Génoise royale beurre : 1000 g
Œufs : 600 g
Eau : 150 g

Recette pour roulés

Génoise royale beurre : 1000 g
Œufs : 800 g
Eau 150/200 g

Mode d'emploi

Au mélangeur muni d'un fouet

Battre les œufs et l'eau quelques instants

Verser le Génoise royale beurre et monter en 3^{ème} vitesse pendant 8 min

Mouler et cuire à 180°C 35 min pour 400 à 500 g de pâte

Au mélangeur muni d'un fouet

Battre les œufs et l'eau quelques instants

Pour roulés verser 600g de pâte pour une plaque 600X400

Cuisson : 220°C 6 à 8 min

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 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 25kg : 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

