

GENOISE TRADITION 227

Farine composée pour génoise.

Cette génoise se prépare à froid et se caractérise par un développement très important. Ce produit possède un rapport qualité prix intéressant.

Ingrédients

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



Recette standard

Génoise tradition : 1000 g

Œufs : 600 g

Eau : 150 g

Au mélangeur muni d'un fouet

Battre les œufs et l'eau quelques instants

Verser la **Génoise tradition** et monter en 3^{ème} vitesse pendant 5 -7 min

Mouler et cuire à 180°C pendant 35 min pour une masse de 400-500 g

Conditionnement

Sac de 20kg

Palette de 50 sacs

Étiquetage

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 20 kg : 70 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



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008