

## BISCUIT ROULE 228

### Farine composée pour roulés.

Cette préparation spécifique vous permet aisément d'obtenir une plaque de roulé. La tolérance à la manipulation est un atout de ce Mélis.



### Ingrédients

Sucre, *farine de blé*, stabilisant: sorbitol, maltodextrine, émulsifiants: E471, E472 a et b, poudre à lever (carbonate acide de sodium, phosphate aluminosodique), *protéines de lait*, sel, arôme

### Recette standard

**Biscuit roulé** : 1000 g

Eau : 350 g

Œufs : 500 g

### Conditionnement

Sac de 10kg

Palette de 48 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

### Mode d'emploi

Au mélangeur muni d'un fouet

Battre les œufs et l'eau quelques instants

Verser le Biscuit roulé et monter en 3<sup>ème</sup> vitesse pendant 8 min

Utiliser des plaques 400X600 munies de feuilles de cuisson

Étaler de façon homogène 500 g de pâte par plaque.

Cuire à 230/240°C pendant 7 minutes.

### Rendement

Pour 1 sac de 10 kg : 34 pièces de 500 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

