

PREPARATION EN POUDRE POUR GENOISE - 10 KG



Réf DGF: 08145 / Code barre: 3584730 08145 6
(Révisé le: 24/01/2015)

Mélange équilibré pour la fabrication de génoises, biscuits et roulades

Conditionnement :

Sac papier tricouche
Poids net sac : 10 kg
Poids brut sac : 10.100 kg

Etiquetage :

Impression sur le sac :
* Liste des ingrédients
* DLUO et Code de production : JJ/MM/AA

Ingrédients :

Sucre, amidon de blé, farine de blé, poudre à lever : (E450i, E500ii), émulsifiants : (E471, E472abe, E470a), maltodextrine de blé, protéines de lait, sel, stabilisant : E341i.
Contient: gluten et lait
Présence éventuelle d'oeuf de soja et de graines de sésame.

Mode d'emploi :

Caractéristiques du produit fini :
Les produits sont bien développés, la mie aérée et fine
L'appareil peut attendre plusieurs heures avant utilisation
Aspect : poudre blanche homogène
Odeur : assez neutre
Saveur : sucrée

Recette génoise N° 1:

Préparation pour génoise 1kg

Oeufs 700g

Eau 100g

Recette génoise N° 2:

Préparation pour génoise 1kg

Oeufs 500g

Eau 200g

Recette roulade N° 1 :

Préparation pour génoise 1kg

Oeufs 800g

Eau 200g

Recette roulade N° 2 :

Préparation pour génoise 1kg

Oeufs 700g

Eau 300g

Verser tous les ingrédients dans la cuve et laisser tourner quelques secondes en petite vitesse

* Corner les parois et battre 5 à 10 minutes en vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une mousse légère

* Pour la génoise garnir les moules à mi-hauteur et cuire à 180° C

* Pour les roulades, cuisson à 250° C pendant 4 à 5 minutes.

Toutes ces indications doivent être adaptées en fonction du matériel utilisé.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec

A l'abri de l'humidité et de la chaleur

Conservation :

12 mois
