

PREPARATION POUR MASSE BATTUE - 10 KG GENOISE CACAO



Réf DGF: 08143 / Code barre: 3584730 08143 5
(Révisé le: 24/01/2015)

Mélange en poudre pour préparation de génoise cacao Couleur : brun Goût et odeur : cacaoté

Conditionnement :

Sac papier bi-couche pré-imprimé
Poids net sac : 10 kg
Poids brut sac : 10.12 kg

Etiquetage :

Impression sur étiquette traçabilité collée sur le sac :

- * Liste d'ingrédients
- * DLUO : JJ/MM/AAAA
- * Code de production : XX-JJ-MM-AA-PP

Ingrédients :

Sucre, farine de blé, amidon de blé, poudre de cacao (7%), émulsifiants : E472b, E477, E475, E472e, E471, poudre à lever: E450iii, E500i, lait écrémé en poudre, sirop de glucose, sel, arôme.

Mode d'emploi :

Recette de base :

GENOISE CHOCOLAT 1000g

Oeufs 600g

Eau 200g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1mn en 1ère vitesse et 6 à 8mn en 3ème vitesse.

Graisser les moules au complétin plastique.
Cuisson : 180° C pendant 30mn.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec

Conservation :

12 mois.
