

GÉNOISE

Préparation pour masse battue

Permet d'élaborer facilement et rapidement une savoureuse génoise.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Génoise	1 000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min à petite vitesse puis 6 à 8 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

Cuisson : environ 30 min à 180°C.

Biscuit roulé :

COMPLET Génoise	1 000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g

Mélanger tous les ingrédients tout dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet 1 min à petite vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.

Cuisson : 4 min à 230-240°C (pour des feuilles de 500 à 600 g).

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques