Créalim
SOLUTIONS SAVEUR

Préparation pour GÉNOISE EXTRA

GOURMANDE, FERME ET MOELLEUSE

SIMPLICITÉ, TOLÉRANCE ET RAPIDITÉ D'UTILISATION

TRÈS BON DÉVELOPPEMENT EXCELLENTE CONSERVATION

GÉNOISE EXTRA est une préparation pour Génoise de haute qualité permettant de réaliser des génoises moule, génoises feuille, biscuits roulés ainsi que des biscuits élaborés (adaptés à la surgélation).

Nombreuses possibilités de recettes pour varier vos productions (Biscuit Joconde, Succès, Dacquois, Chocolat, aux Épices, Café)

GÉNOISE

MISE EN OEUVRE : Mélanger GENOISE EXTRA, les oeufs et l'eau au batteur pendant 2 minutes en petite vitesse puis 8 minutes en grande vitesse.

	GENOISE EXTRA	Oeufs	Eau	CUISSON
MOULE	1 000 g	600 g	200 g	180°C pendant 20 à 25 minutes
FEUILLE	1 000 g	700 g	300 g	230°C pendant 5 à 6 minutes
FEUILLE EXTRA SOUPLE Spéciale Roulés	1 000 g	1 200 g	400 g	

Pour réaliser une GÉNOISE CACAO, ajouter 50 g de poudre de cacao pour 1 000 g de Génoise Extra.

BISCUITS

JOCONDE	**GENOISE EXTRA** 1 000 g	Blancs d'oeufs 1 100 g	300 g d'amandes en poudre	Beurre fondu 300 g
SUCCÈS			300 g de noisettes en poudre	
DACQUOIS COCO			300 g de noix de coco râpée	
CHOCO			200 g de chocolat de couverture fondu	
AUX ÉPICES			10 g de mélange d'épices	
CAFÉ		1 000 g	100 g d'extrait de café	

MISE EN OEUVRE : Pour toutes les recettes biscuits, mélanger au batteur 2 minutes en petite vitesse l'ensemble des ingrédients sauf le beurre, puis ajouter le beurre fondu et mélanger 6 minutes en grande vitesse. Mettre 600 à 700 grammes de masse par plaque et cuire 5 à 7 minutes à 230°C.

DISPONIBLE EN SAC DE 10 KILOS
SEAU DE 1.5 KILOS
Conditions de commande et de livraison : merci de contacter votre commercial
Nos produits sont fabriqués sur notre site de Saint-Apollinaire (FRANCE)

CONSULTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

© CREALIM Solutions Saveur - 2016/2017 - P2 - V2