

## GÉNOISE



Préparation en poudre pour Génoise.

Sac de 10 kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Génoise moule ou feuille, génoise roulade.

### **MISE EN OEUVRE**

Recette pour génoise moule, feuille ou roulade : 1000 g de préparation pour Génoise + 600 g d'œufs entiers + 200 g d'eau froide.

### **AVANTAGES**

Belle couleur jaune.

Texture souple, convient en roulade.

Très bon développement à la cuisson et au battage.

Peut être aromatisée et congelée.

Aspect et développement comparable à une recette de génoise traditionnelle (œufs entiers, sucre, farine).