



SPONGOLIT® PURE 10



BASE FOISSONNANTE CLEAN LABEL POUR GÉNOISE

-  Formulation de génoise sans additifs foisonnants et sans poudres levantes
-  Performances remarquables en gâteaux :
Aération très efficace et prise de volume rapide de l'appareil à gâteau
-  Déclaration simple et courte

CERTIFICATION



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T45	14,66%	Farine de blé
C-GEL 20006 CARGILL	14,66%	Amidon de blé
SUCRE	21,72%	Sucre
SEL	0,56%	Sel
SPONGOLIT® PURE 10	3,10%	Protéines hydrolysées, glucose
ŒUF ENTIER	40,34%	Œuf
EAU	3,41%	Eau
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	1,55%	Lait en poudre écrémé

PRÉPARATION

- 1- Peser les ingrédients poudre et les mélanger dans le bol du robot pâtissier.
- 2- Ajouter les oeufs et l'eau, mélanger à vitesse maximale pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et aérée.
- 3- Verser les 500g de pâte dans un moule de 26 cm de diamètre.
- 4- Enfourner le moule pendant 27 minutes à 175°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1117 KJ 267 Kcal
Matières grasses	4,1 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	47,5 g
dont sucres	24,1 g
Protéines	9,2 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,4 g



DÉCLARATION

Œuf, sucre, farine de blé, amidon de blé, eau, protéines hydrolysées, glucose, lait en poudre écrémé, sel.

