



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

HI-SHIELD COMPLEX FE

CONSERVATEUR NATUREL



-  Extension de la durée de vie de vos produits



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T45	10,66%	Farine de blé
C-GEL 20006 CARGILL	10,66%	Amidon de blé
SUCRE	18,10%	Sucre
SEL	0,40%	Sel
SPONGOLIT® PURE 10	2,50%	Protéines hydrolysées, glucose
ŒUF ENTIER	48,78%	Œuf
EAU	4,00%	Eau
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	4,20%	Lait en poudre écrémé
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	aromes naturels, vinaigre

PRÉPARATION

- 1- Incorporer dans le bol du robot pâtissier les ingrédients en poudre et les mélanger.
- 2-Puis ajouter les œufs et l'eau, mélanger à forte vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse pendant 10 min
- 3-Verser la pâte dans une plaque à génoise.
- 4-Enfourner la plaque pendant 6-7 min 230°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1023 KJ 245 Kcal
Matières grasses	5,0 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	38,9 g
dont sucres	21,6 g
Protéines	10,5 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,4 g



DÉCLARATION

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

