



SPONGOLIT® PURE 10

BASF
Nutritional Additives

BASE FOISSONNANTE CLEAN LABEL POUR APPLICATION GATEAUX

-  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

DOUBLE CERTIFICATION



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T45	19,38%	Farine de blé
SUCRE	24,48%	Sucre
C-GEL 20006 CARGILL	5,10%	Amidon de blé
SEL	0,24%	Sel
SPONGOLIT® PURE 10	1,84%	Protéines hydrolysées, glucose
ŒUF ENTIER	24,48%	Œuf
HUILE DE TOURNESOL	24,48%	Huile végétale

PRÉPARATION

1-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer tous les ingrédients en poudre puis ajouter les œufs. Mélanger pendant 4min à forte vitesse jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

2-Incorporer l'huile et mélanger pendant 1min. Densité de pâte recherchée 750 - 850 g/L

3-Verser les 450g de pâte dans un moule de 26 cm de longueur.

4- Enfourner le moule dans un four à soles à 175°C pendant 60 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1861 KJ 445 Kcal
Matières grasses	27,0 g
dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	44,2 g
dont sucres	25,9 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,4 g
Fibres	0,5 g



DÉCLARATION

Sucre, œuf, huile végétale, farine de blé, amidon de blé, protéines hydrolysées, glucose, sel.

