

Génoise clean label - 80/20



▼ Recette de génoise aérée et moelleuse, parfaite pour vos nombreuses bases de pâtisserie

INGRÉDIENTS	% POURCENTAGE
FARINE T45	5,90%
C-GEL 20006 CARGILL	23,60%
SUCRE	23,40%
SEL	0,57%
SPONGOLIT® PURE 10	2,70%
ŒUF ENTIER	40,43%
EAU	3,40%



1- Peser les ingrédients poudre et les mélanger dans le bol du robot pâtissier.

2- Ajouter les œufs et l'eau, mélanger à vitesse maximale pendant 5 min, 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 min à 175°C.

PRÉPARATION



Génoise clean label - 80/20



SPONGOLIT® PURE 10

Base foisonnante 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

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1117	kJ
	267	kcal
Matières grasses	4,0	g
dont acides gras saturés	1,1	g
Glucides	49,5	g
dont sucres	24,5	g
Protéines	7,5	g
Sel	0,9	g
Fibres	0,1	g

