

# Mini génoise



🌿 Génoise moelleuse clean label : sans émulsifiants et sans poudre à lever

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FARINE T45	14,66%
C-GEL 20006 CARGILL	14,66%
SUCRE	21,72%
SEL	0,56%
<b>SPONGOLIT® PURE 10</b>	<b>3,10%</b>
ŒUF ENTIER	40,34%
EAU	3,41%
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	1,55%

CARACTERISTIQUES RECETTE	Densité de la pâte	Dureté du cake	Texture
	0,38	Moelleuse	Mie alvéolée et régulière



- 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

# Mini génoise



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

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



## 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
- ✦ Apport de régularité
- ✦ Déclaration simple et courte

