

GÉNOISE RÉDUITE EN ŒUF – 25 %



Recette d'une génoise moelleuse avec une réduction en œuf de - 25 %



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1116 KJ
	261 Kcal
Matières grasses	3,5 g
dont acides gras saturés	1,0 g
Glucides	50,5 g
dont sucres	28,6 g
Protéines	6,8 g
Sel	0,4 g
Fibres	0,0 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

EGG 'N EASY CL - CSM

Prémix clean label permettant la réduction en œuf entier liquide

- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf liquide :
100 g d'œuf entier = 25 g de EGG 'N EASY CL + 75 g d' eau

BOESON 100 25 - CSM

Poudre à lever

- Régularité de l'alvéolage de la mie
- Idéal pour les pièces petites et avec une faible teneur en matière grasse

GÉNOISE RÉDUITE EN ŒUF – 25 %



INGRÉDIENTS

		RECETTE TÉMOIN	RECETTE RÉDUITE EN ŒUF
INGRÉDIENTS	ORDRE	%	%
ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	A	44,00	33,00
AROME VANILLE NATUREL - FOODAROM	A	0,20	0,20
SUCRE EN POUDRE	A	28,00	28,00
EAU	A	/	8,25
FARINE DE BLÉ T55	B	14,30	14,30
POUDRE A LEVER - BOESON 100 25 - CSM	B	0,50	0,50
AMIDON DE BLÉ - INTERSTARCH	B	13,00	13,00
EGG 'N EASY CL - CSM	B	/	2,75

PRÉPARATION

- 1 - Ajouter l'œuf, l'eau, l'arome et le sucre (A) dans une casserole et faire chauffer le mélange à 45°C au bain marie en mélangeant au fouet.
- 2 - Transvaser le mélange dans le bol du robot pâtissier équipé du fouet. Mélanger 6 min à vitesse maximale. Racler à l'aide d'une spatule.
- 3 - Mélanger et tamiser toutes les poudres (B) puis les ajouter progressivement au mélange à la spatule délicatement.
- 4 - Pulvériser de l'anti-adhésif TRENNOL dans le moule à génoise de 23 cm de diamètre.
- 5 - Verser 300 g de pâte. Cuire la génoise 30 min à 180 °C au four ventilé.
- 6 - Après 5 min de repos, démouler la génoise.