



GÉNOISE EXTRA



Préparation en poudre pour Génoise. Idéale en roulade.

Carton de 5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Génoise roulade, feuille ou biscuit

MISE EN OEUVRE

Recette pour génoise moule ou feuille : 1000 g de préparation pour Génoise + 400 g d'œufs entiers + 250 g d'eau froide.

Recette pour génoise roulade : 1000 g de préparation pour Génoise + 600 g d'œufs entiers + 200 g d'eau froide.

AVANTAGES

Recette rapide : simple ajout d'œufs et d'eau froide.

Génoise souple et savoureuse, idéale en roulade.

Peut être aromatisée et congelée.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.