GÉNOISE



Préparation en poudre pour Génoise.

Sac de 10 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Génoise moule ou feuille, génoise roulade.

MISE EN OEUVRE

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

AVANTAGES

Belle couleur jaune.
Texture souple, convient en roulade.
Très bon développement à la cuisson et au battage.
Peut être aromatisée et congelée.
Aspect et développement comparable à une recette de génoise traditionnelle (œufs entiers, sucre, farine).