

Super Biscuit

Sac de 10 kg

Réf. 24504.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Super Biscuit	1 000 g
Œufs	750 g
Eau	50 g



1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
2. Graisser des moules.
3. Cuisson : 25 à 30 min à 180°C (pour des pièces de 550 g).

Biscuit roulé

COMPLET Super Biscuit	1 000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g

1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 6 à 8 min à grande vitesse.
2. Cuisson : 4 à 6 min à 230 - 240°C.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

c'est prêt !

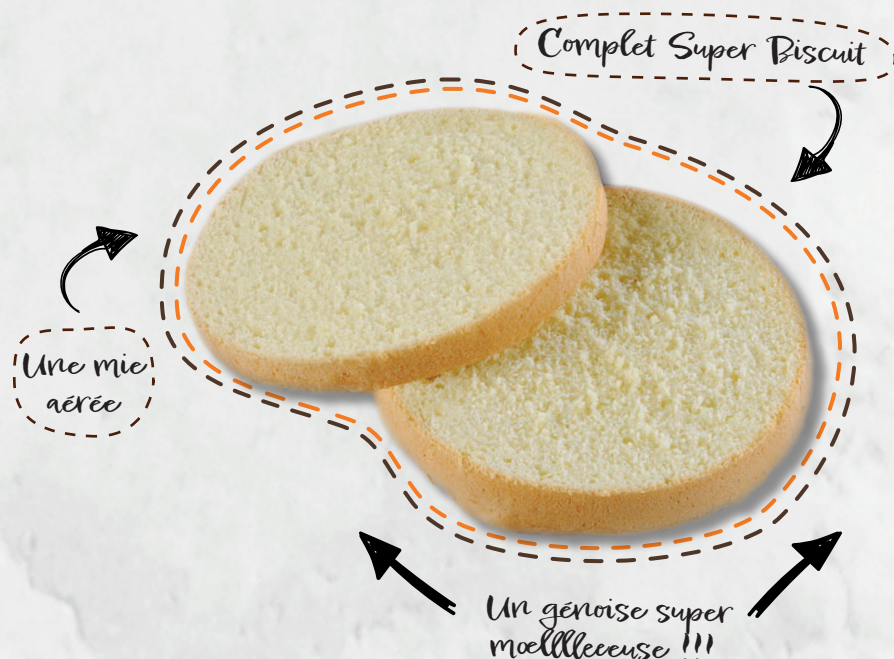


www.complet.fr



Zoom sur

Une génoise légère et onctueuse à réaliser facilement et rapidement.



Notre passion, le savoir-faire !

