

Génoise

Sac de 10 kg

Réf. 24500.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Génoise	1 000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur pendant 1 min en 1^{ère} vitesse, puis 6 à 8 min en 3^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

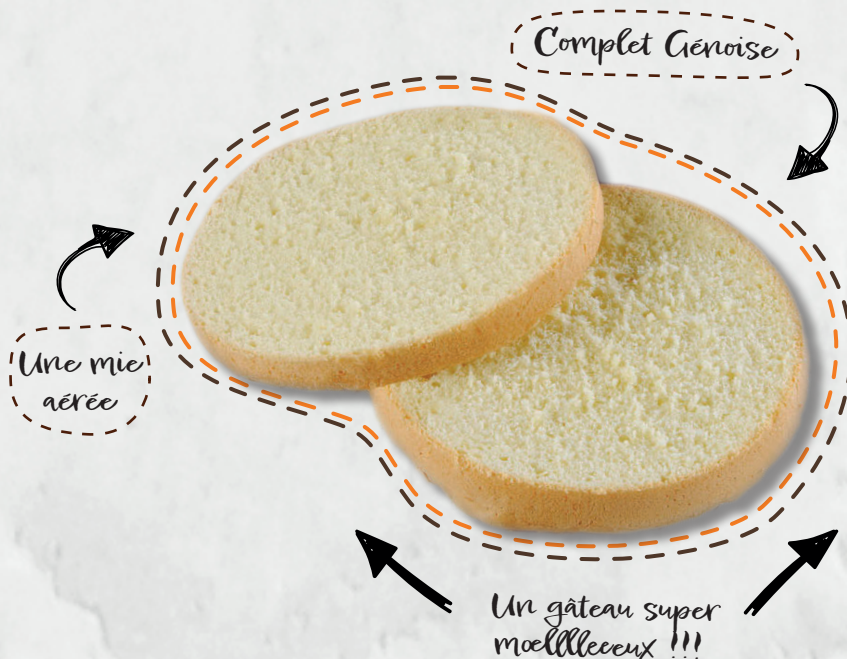
2. Cuisson : 30 min à 180°C.

c'est prêt !



Zoom sur

Une préparation qui permet d'élaborer facilement et rapidement une savoureuse génoise.



www.complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !