

Désignation :
Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de génoise

***Recette concentrée spécialement élaborée pour la réalisation
de génoises à la texture légère, moelleuse et régulière***

Diagramme de fabrication :

	Moules	Roulés
King biscuit moelleux 100%	10 kg	10 kg
Œufs (à température tempérée)	6 kg	7 kg
Eau (à température tempérée)	2 litres	3 litres



Type	Batteur muni d'un fouet
Vitesse lente	1 à 2 min
Vitesse rapide	8 à 10 min



Préparation	Remplir les moules à moitié
-------------	-----------------------------



Cuisson	En moules	25 min environ à 180-200°C
	Roulés	8 min à 210-220°C



Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis en œuvre.
Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.

Composition :

Farine de **blé** - Sucre - Amidon de **blé** et de riz - Sorbitol -
Poudre à lever : E450(i) et E500(ii) - Dextrose -
Émulsifiants : E471 et E475 - Sel - Colorant : E160a(iii) -
Arôme.

Conservation :

Date de Durabilité Minimale : 9 mois dans son emballage
d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec

Conditionnement :

Sac de 25 kg sur palette de 36 sacs
(900 kg - 80cm x 120cm)

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : *gluten*

Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Statut Ionisation

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour : 10/11/2016