



Agrémentée
avec du cacao, des
amandes ou imbibée
de sirop, elle convient
à toutes vos
recettes.

GÉNOISE

*Cette préparation polyvalente est idéale pour la réalisation de pâtisseries, telles que les génoises, roulades et hûches.
Quelque soit votre recette, la génoise Mélior conservera sa légèreté et son moelleux.*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

GÉNOISE

Préparation prête à l'emploi (sans sel)
pour la fabrication de génoise.

Ingrédients : Sucre - Farine de **blé** - Amidon de **blé** - Emulsifiants : E472b et E472a - Poudre de **lait** écrémé - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Colorant : E160a(iii) - Arôme.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé) et produits à base de lait (poudre de lait écrémé).



Conditionnement :
sac de 10 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Une saveur légèrement sucrée.
TEXTURE
Une génoise à la texture souple et légère.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de mixe
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1642 kJ / 388 kcal
Graisses	4,1 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	82 g
dont sucres	40 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	3,7 g
Sel	0,7 g

MODE D'EMPLOI			
RECETTE	Recette n°1	Recette n°2	Recette n°3
MÉLIOR GÉNOISE	1000 g	1000 g	1000 g
Eau tiède	150 g	300 g	400 g
Œufs tièdes	700 g (14 œufs)	500 g (10 œufs)	400 g (8 œufs)
DIAGRAMME			
		Vitesse lente	Vitesse rapide
Pétrissage*	Au Batteur	1 min	8 min
Cuisson*	Four ventilé Four à sole	20/25 min à 160/180°C 20/25 min à 180/200°C	

* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.