

Préparation pour masse battue

# 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<sup>ère</sup> vitesse, puis 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

2. Cuisson : 30 min à 180°C.

c'est prêt !



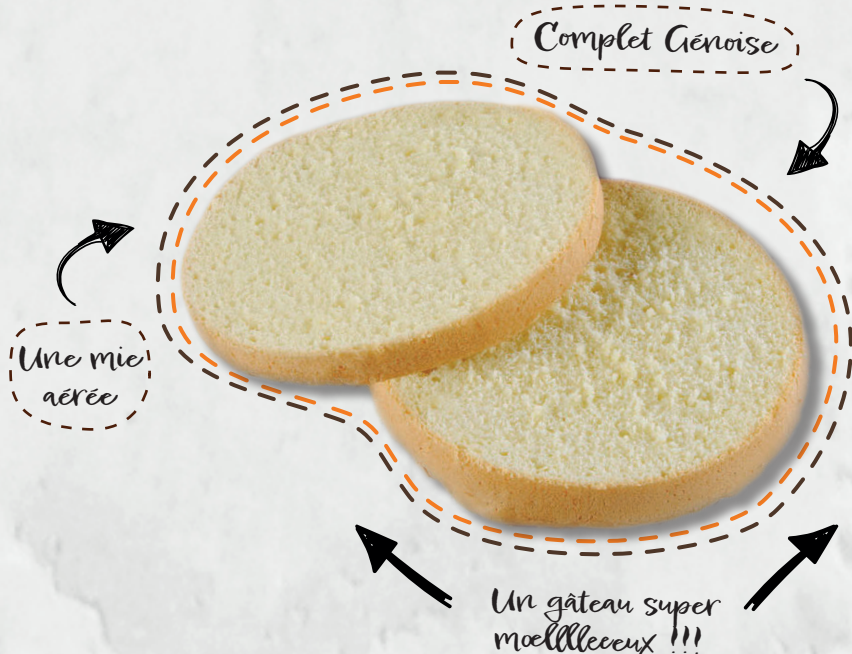
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur

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



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022