

Préparation pour masse battue

# Biscuit

Sac de 10 kg

Réf. 20334.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Biscuit.....	1 000 g
Œufs.....	500 g
Eau.....	200 g



1. Mélanger COMPLET Biscuit, l'eau et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 à 8 min en 3<sup>ème</sup> vitesse.
2. Graisser les moules.
3. Cuisson à 180°C pendant 25 à 30 min.

c'est prêt !



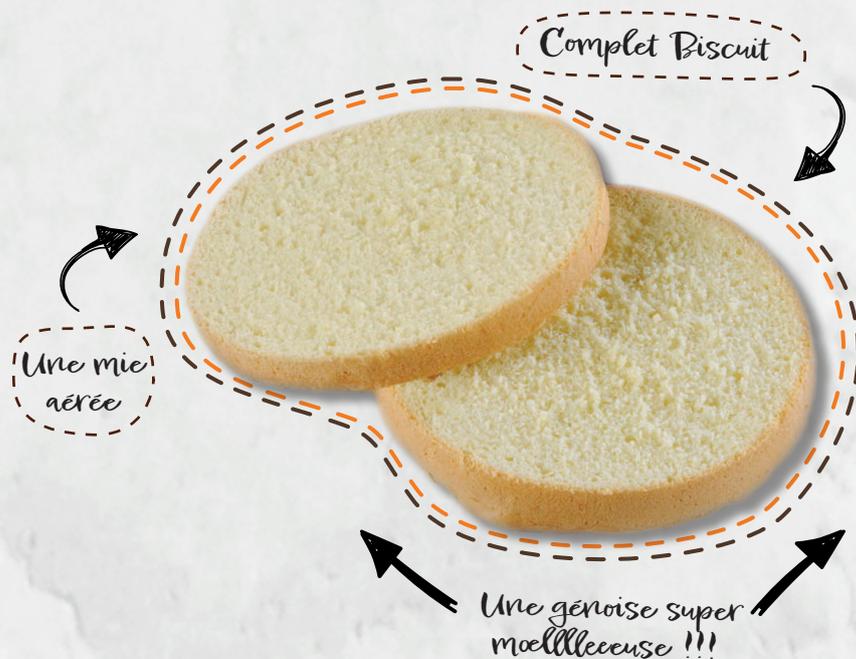
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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 génoise aérée et souple. Elle est idéale pour vos créations sucrées.



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