

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^{ère} vitesse et 6 à 8 min en 3^{ème} vitesse.
2. Graisser les moules.
3. Cuisson à 180°C pendant 25 à 30 min.

c'est prêt !



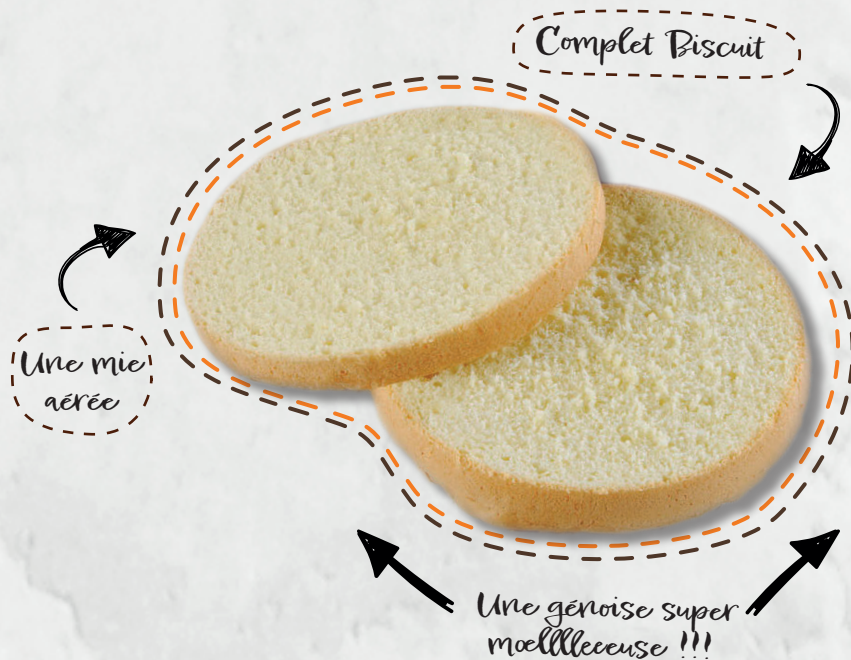
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - 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