

Star Biscovit est un mélange prêt à l'emploi pour la confection en une étape de génoises, tartes, roulades, etc.

### Comparaison avec la méthode classique

- \* Star Biscovit simplifie énormément la fabrication et, la rend plus sûre. On ne doit ajouter que des oeufs et de l'eau.
- \* Les pâtes sont plus tolérantes et plus stables : elles ne doivent plus être travaillées et cuites immédiatement après le battage.
- \* Le mie, homogène, bien structurée et d'une belle couleur jaune, est supérieure à celle de la génoise classique.
- \* Les arômes ou liquides ajoutés sont irréprochablement absorbés ou fixés après la cuisson.
- \* Le goût est naturel, le volume est bon, la fermeté du produit cuit est plus que satisfaisante.
- \* La conservation, même en surgélation, ne pose aucun problème.



### Recette

	GENOISE	ROULADES
Star Biscovit	1000 g	1000 g
Oeufs	750 g	750 g
Eau	100 g	300 g

### Méthode de travail

- \* Verser les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
- \* Tourner quelques secondes à petite vitesse, puis 8 à 10 minutes à grande vitesse.
- \* Cuire pendant 20 à 25 minutes à 180 à 190 °C.
- \* Cuire les roulades dans un four plus vif à 220 à 230 °C pendant 4 à 5 minutes.
- \* Pour génoise chocolatée : après le pétrissage ajouter par kg de Biscovit une sauce au chocolat à base de 80 g de poudre de cacao dégraissée, 80 g de sucre impalpable et 80 g d'eau tiède.