

# STAR GÉNOISE



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



# STAR GÉNOISE

## RECETTE

<b>Star Génoise</b>	100%
<b>Eau</b>	± 10%
<b>Œufs</b>	± 75%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Pétrissage</b>	Batteur-mélangeur avec le fouet : 1 minute lentement, 8-10 minutes vite, 1 minute lentement.
<b>Cuisson</b>	Biscuit : 20-25 minutes / 180-190°C Roulade : 7 minutes / 230°C



### CARACTÉRISTIQUES

- Composition très tolérante et plus stable
- Une structure plus fine et plus compacte
- Belle couleur jaune
- Goût plus prononcé
- Mélange prêt à l'emploi



### APPLICATIONS

- Biscuit
- Roulade