

Génoise sans palme



❖ Biscuit moelleux et très aéré sans mono et diglycérides d'acides gras sur base palme.

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
SPONGOLIT® 50 RS	3,25%
FARINE T45	30,00%
SUCRE	24,40%
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,65%
HI-SHIELD WII TH	0,30%
ŒUF ENTIER	29,40%
EAU	11,90%
AROME NATUREL DE VANILLE - TABLIER BLANC	0,10%



PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du robot pâtissier, incorporer les ingrédients en poudre puis homogénéiser.
- 2- Incorporer ensuite les ingrédients liquides puis mélanger à vitesse maximale pendant 3 min.
- 3- Verser la pâte dans un moule beurré et enfourner le moule pendant 25 min au four à 180 °C.



Génoise sans palme



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1135 271	kJ kcal
Matières grasses	5,0	g
dont acides gras saturés	2,7	g
Glucides	48,6	g
dont sucres	26,0	g
Protéines	6,9	g
Sel	0,4	g
Fibres	0,8	g



Spongolit® 50 RS

Base foisonnante sans palme

- Améliore le volume et la texture de vos gâteaux.
- Apporte une régularité dans la production.
- Répond à un besoin du marché de solutions sans palme.

