

Désignation :

### Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de génoise

**Recette concentrée spécialement élaborée pour la réalisation de génoises à la texture légère, moelleuse et régulière**

Diagramme de fabrication :

	Moules	Roulés
<b>King biscuit moelleux 100%</b>	10 kg	10 kg
Œufs (à température tempérée)	6 kg	7 kg
Eau (à température tempérée)	2 litres	3 litres
Type	Batteur muni d'un fouet	
Vitesse lente	1 à 2 min	
Vitesse rapide	8 à 10 min	
Préparation	Remplir les moules à moitié	
Cuisson	En moules	25 min environ à 180-200°C
	Roulés	8 min à 210-220°C



Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis en œuvre.  
Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.

#### Composition :

Farine de **blé** - Sucre - Amidon de **blé** et de riz - Sorbitol  
- Poudre à lever : E450(i) et E500(ii) - Dextrose -  
Émulsifiants : E471 et E475 - Sel (0,1%) - Colorant :  
E160a(iii) - Arôme

#### Conservation :

Date de Durabilité Minimale : 9 mois dans son emballage  
d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec

#### Conditionnement :

Sac de 25 kg sur palette de 36 sacs  
(900 kg - 80cm x 120cm)

#### Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : *gluten*

Risque de contaminations croisées sur le site avec les allergènes majeurs suivants : sésame, soja, oeufs, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

#### Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

#### Statut Ionisation

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour : 17/01/2023