



GENOISE ET ROULADE

Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de génoises et roulades

Ingrédients

	Génoise	Roulade
Farine Génoise	1000 g	1000 g
Œufs	700 g	600 g
Eau	100 g	200 g

Procédé

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du mélangeur.

Battre au fouet 1 minute en 1^{ère} vitesse puis 7 minutes en 3^e vitesse.

Battre jusqu'à obtention d'une mousse légère.

Garnir les moules à mi-hauteur, puis cuir 25 à 30 minutes au four à 200°C (**pour les génoises**).

Pour les roulades, cuir 5 à 6 minutes au four à 240°C.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.



GENOISE ET ROULADE

Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de génoises et roulades

Ingrédients

	Génoise	Roulade
Farine Génoise	1000 g	1000 g
Œufs	700 g	600 g
Eau	100 g	200 g

Procédé

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du mélangeur.

Battre au fouet 1 minute en 1^{ère} vitesse puis 7 minutes en 3^e vitesse.

Battre jusqu'à obtention d'une mousse légère.

Garnir les moules à mi-hauteur, puis cuir 25 à 30 minutes au four à 200°C (**pour les génoises**).

Pour les roulades, cuir 5 à 6 minutes au four à 240°C.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.