



# GENOISE ET ROULADE

## Présentation

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

## Ingrédients

	Génoise	Roulade
Mixe Génoise	500 g	500 g
Œufs	300 g	350 g
	(environ 6 œufs)	(environ 7 œufs)
Eau tiède	150 g	175 g

## Procédé

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.  
Mélanger au fouet 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse,  
puis battre 5 minutes en grande vitesse, jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.

**Pour les génoises** : Garnir les moules à mi-hauteur, puis cuire 30 minutes à 180°C au four à sole (traditionnel).

**Pour les roulades** : étaler la préparation sur une plaque pâtissière recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis cuire au four à sole chaud à 250-260°C pendant 5 à 6 minutes.



# GENOISE ET ROULADE

## Présentation

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

## Ingrédients

	Génoise	Roulade
Mixe Génoise	500 g	500 g
Œufs	300 g	350 g
	(environ 6 œufs)	(environ 7 œufs)
Eau tiède	150 g	175 g

## Procédé

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.  
Mélanger au fouet 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse,  
puis battre 5 minutes en grande vitesse, jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.

**Pour les génoises** : Garnir les moules à mi-hauteur, puis cuire 30 minutes à 180°C au four à sole (traditionnel).

**Pour les roulades** : étaler la préparation sur une plaque pâtissière recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis cuire au four à sole chaud à 250-260°C pendant 5 à 6 minutes.