

Préparation pour masse battue

# Gamip Génoise

Sac de 10 kg

Réf. 24500.02

## Recette



Conseil de mise en œuvre

### Recette de base

GAMIP Génoise	1 000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g

### Recette de base pour rouleaux ou feuilles

GAMIP Génoise	1 000 g
Œufs	800 g
Eau	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 6 à 8 min à grande vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

2. Cuisson : environ 30 min à 180°C.

c'est prêt !



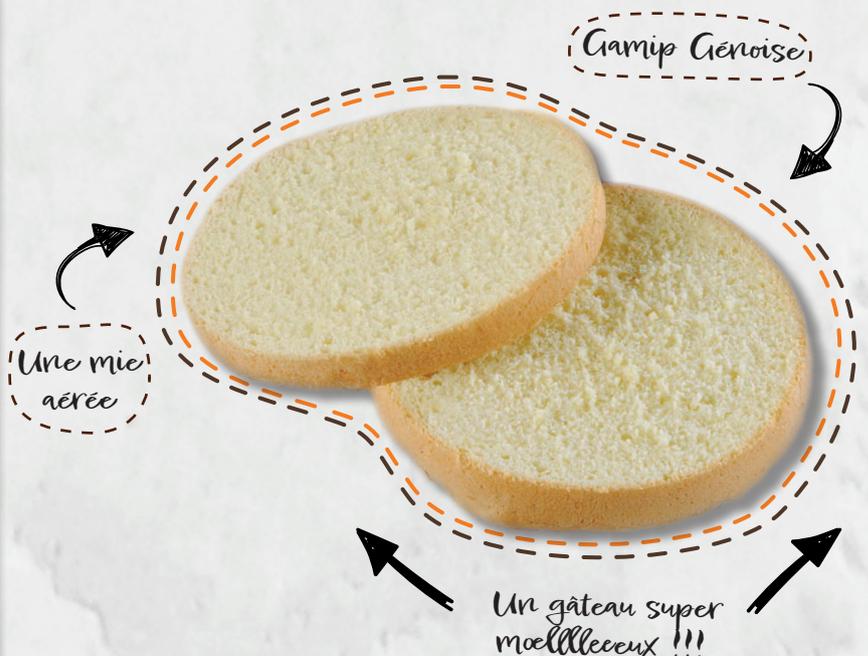
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur

Une génoise aérée et souple, facile et rapide à mettre en œuvre.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V102022