les fiches conseils

IRCA GÉNOISE

PRÉPARATION POUR GÉNOISES ET BISCUITS ROULÉS

SAC DE **10 KG**

les + produits :

- IRCA GÉNOISE permet la réalisation rapide de vos desserts.
- Il permet d'obtenir une génoise extrêmement moelleuse qui ne s'émiette pas et ne casse pas durant le travail.
- Excellent goût.

Réf. 4965

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idées recettes:

GÉNOISE

IRCA GÉNOISE ..... 1000 g
Oeufs coquilles ..... 700 g
Eau ..... 100 g

Monter l'**IRCA GÉNOISE** avec le reste des ingrédients au batteur mélangeur pendant 10 mn. Garnir des moules à manquer, préalablement graissés, jusqu'à mi-hauteur. Cuire environ 25-30 mn à 170/190°C.

BISCUIT ROULÉ

IRCA GÉNOISE ..... 1000 g
Oeufs coquilles ..... 1200 g
Miel ou sucre inverti ..... 100 g

Monter l'**IRCA GÉNOISE** avec le reste des ingrédients au batteur mélangeur pendant 10 minutes. Déposer la pâte obtenue en épaisseur de 5 mm sur des feuilles de papier cuisson et cuire 8-10 mn à 220-230°C. A la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes, couvrir pour éviter le séchage et conserver au réfrigérateur.

Retrouvez la préparation **IRCA GÉNOISE** dans cette recette de nos conseillers techniques :

- L'entremets Eden

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : **www.disgroup.fr**

Conseils d'utilisation :

- La cuisson d'IRCA GÉNOISE est parfaite lorsqu'en appuyant légèrement avec les doigts sur la génoise, il n'y a plus d'empreintes.
- Pour obtenir une génoise au cacao, ajouter 80 g à 100 g de CACAO POUDRE Irca / kg de mix.

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »