

## Biscuit met /avec GOLDEN GENOISE

GOLDEN GENOISE	10.000 g	GOLDEN GENOISE
Eieren	7.500 g	Oeufs
Water	500 g	Eau

Mengen	0 + 8 min.	Mélange
Oventemperatuur	180 - 200 °C	Température du four
Baktijd	20 a 25 min.	Temps de cuisson

Verwerkingsmethode: Alle grondstoffen mengen en 8 a 10 minuten in hoogste versnelling kloppen tot litergewicht van  $\pm$  325 g

Procédé de fabrication: Mélangez tous les ingrédients et battez pendant 8 à 10 minutes à grande vitesse jusqu'à obtenir un poids au litre d'environ 325 g.

