Gen'Mix

Préparation pour biscuits et génoises

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Tout le mœlleux d'une génoise

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Fiche PF Gen'mix 2P 2017.indd 1 27/08/2017 16:41

Gen'Mix

Préparation pour biscuits et génoises

Avantages

- Une seule préparation pour réaliser toutes sortes de biscuits, aussi bien pour vos fonds d'entremets, avec une recette simple pour la génoise moulée, que pour la réalisation de génoises en feuilles souples pour vos bûches.
- Texture légère et aérée.
- Mise en œuvre rapide avec simplement 3 pesées.
- Goût typique de la génoise.
- Bonne conservation des produits finis.

Peut être aromatisée avec des Puratos Classic (3 à 5 %) ou du Pretacao PatisFrance (5%).
Fabriqué dans notre usine à Charmes (88).
Existe également en version cacaotée.

Applications

Génoise, Roulade, Feuilles, Gâteau de voyage ...

Conditionnement

Sac de 10 kg.

Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec (5-20ºC, hygrométrie de 60% max).

Se conserve 9 mois à partir de la date de fabrication.

Mise en œuvre

En génoise :

	Classique	Mœlleuse
Gen'Mix	1000 g	1000 g
Œufs entiers	600 g	750 g
Eau tiède (30ºC)	180 g	50 g

Porter le mélange œufs entiers et eau à 30ºC. Verser l'ensemble sur le Gen'Mix dans la cuve d'un batteur. Battre 30 s à petite vitesse et 8 min à grande vitesse. Remplir les moules aux 3/4. Cuire à 180-190ºC.

En feuilles :

Gen'Mix	1000 g
Œufs entiers	700 g
Eau tiède (30ºC)	300 g

Porter le mélange œufs entiers et eau à 30ºC. Verser l'ensemble sur le Gen'Mix dans la cuve d'un batteur. Battre 30 s à petite vitesse et 3 min à grande vitesse. Peser et étaler 400 g sur des plaques et cuire à 220ºC, 7 à 8 min.

Les astuces des démonstrateurs

- Pour obtenir une génoise encore plus moelleuse et au bon goût de beurre, ajouter 100 g de beurre fondu à la masse montée.
- Vous avez la possibilité pour varier les plaisirs, de chemiser votre moule avec des fruits secs, par exemple, pour obtenir une génoise encore plus gourmande.
- Pour obtenir une génoise aux amandes ou aux noisettes PatisFrance, en intégrer 10 % à votre préparation de Gen'Mix.
- Pour une meilleure répartition des ingrédients dans le Gen'Mix (Fruits Secs, Pretacao, Classic ...), les ajouter à une petite partie de la masse mélangée avant de rajouter le reste de la préparation de Gen'Mix.

Recette : Roulé à la Framboise

Réaliser la recette de la génoise en feuilles ci-dessus avec 60g de Classic Framboise que vous ajoutez après le Gen'Mix.

CRÈME AU BEURRE FRAMBOISE

Jaunes d'œufs	280 g
Sucre	400 g
Starfruit Framboise	400 g
Eau	100 g
Beurre	800 g

Mettre l'eau et le Starfruit à bouillir.

Blanchir les jaunes et le sucre, puis réaliser une crème anglaise.

Lorsque le mélange est à 30ºC, incorporer le beurre tempéré et battre au mélangeur pour aérer la masse et ce jusqu'au refroidissement.

Compter 800 g de crème par couche.

GANACHE FRAMBOISE

Starfruit Framboise	200 g
Belcolade Blanc Sélection	400 g

Chauffer la pulpe à 32ºC.

Fondre le chocolat à 35ºC.

Mélanger les ingrédients et lisser.

GLAÇAGE ROUGE

Miroir Plus Neutre	450 g
Harmony Sublimo Neutre	1000 g
Colorant scintillant rouge	5 g
Colorant hydro rouge	5 g

Fondre le Miroir à 35ºC.

Incorporer le Sublimo.

Incorporer les colorants, mixer et passer au chinois.

MONTAGE :

Prendre une plaque 40/60 de génoise, découper une bande de 8 cm dans le sens de la longueur pour faire la base.

Sur le reste de la plaque, étaler 1000 g de Crème au Beurre Framboise. Rouler.

Couler la ganache par-dessus le boudin.

Lorsque la ganache est cristallisée, glacer.

Déposer le boudin sur le côté de la base. Décorer à l'aide de demi framboise et de Patis'Omalt.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179
94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30
E : patisfrance@puratos.com

PATISFRANCE® SOURCE DE SÉDUCTION

Puratos Partenaire pour l'innovation