

R I E T M A N N

Mélange premium pour

Deli Biscuit

génoises, feuilles et variantes



Suggestion de présentation

R I E T M A N N

Déli Biscuit

Mélange premium pour génoises,
feuilles et variantes



Génoise

Mélange Rietmann DéliBiscuit
Oeufs entiers
Eau

Ajouter après foisonnement :

Cacao en poudre
Sucre en poudre
Noisettes en poudre

Nature

1 000 g
700 g
200 g

Chocolat

1 000 g
700 g
200 g

120g
120g

Noisettes

1 000 g
700 g
200 g

150g



Préparation

Mélanger les ingrédients tempérés pendant 1 min. en vitesse lente.
Foisonner la masse en vitesse rapide à l'aide du fouet : 5 à 8 min
(suivant type de matériel)

• Conseil & Cuisson •

Foisonnement idéal : densité volumique 350-400g/l.

Four à sole : 170-180°C env. 30 mn.

Four ventilé : 160°C env. 30 mn.





Biscuits cuillers

Mélange Rietmann DéliBiscuit.....	700 g
Oeufs entiers.....	750 g
Farine de blé.....	300 g

Foisonner le Mélange Rietmann DéliBiscuit et les oeufs pendant 6 mn en vitesse rapide. Incorporer délicatement la farine de blé tamisée. Dresser et tamiser du sucre sur le dessus avant cuisson.

Cuisson : 200 °C pendant 8 à 10 mn



Agneau de pâques

Mélange Rietmann DéliBiscuit.....	1 000 g
Oeufs entiers.....	700 g
Eau.....	200 g

Procéder comme pour la génoise nature.

Personnalisez en ajoutant du beurre fondu et/ou des amandes en poudre



Feuilles de génoises

Mélange Rietmann DéliBiscuit.....	1 000 g
Oeufs entiers.....	600 g
Eau.....	300 g

Mélanger les ingrédients tempérés pendant 1 min. en vitesse lente. Foisonner la masse en vitesse rapide à l'aide du fouet :

- Feuille : 10-15 min. (suivant type de matériel).

• Conseil & Cuisson •

Foisonnement idéal : densité volumique 350-400g/l.

Feuilles de génoise four à sole : 250-260°C env. 3-4 mn.

Four ventilé : 240°C env. 4-5 mn.

Plaque 40x60 : +/- 450 g de masse épaisseur 6 mm. Donner de la buée pour plus de moelleux.



Petits fours aux amandes

Mélange Rietmann DéliBiscuit.....	200 g
Sucre semoule.....	400 g
Blanc d'oeuf.....	240 g
Poudre d'amandes.....	600 g

Foisonner tous les ingrédients (sauf les amandes) pendant 6 mn.

Incorporer délicatement la poudre d'amandes. À l'aide d'une douille ronde N°10 dresser des bâtonnets ou des ronds.

Cuisson : 8 mn à 160°C

Exemple de garniture : nougat ou ganache.

Finition : tremper dans la couverture.



Rietmann France

1a rue du Castel - 67260 Keskastel

Tél. : +33 (0)9 72 44 16 87

Fax : +33 (0)9 72 44 16 88

contact@rietmann.fr

Votre distributeur :