

R I E T M A N N

Mélange premium pour

Deli Biscuit

génoises, feuilles et variantes



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 :