

# GF GENOISE

Gluten  
FREE



IREKS



# GF GENOISE

## Glutenvrije biscuit

### Verwerkingsvoordelen:

- Veelzijdige verwerkingsmogelijkheden
- Optimale deegconsistentie
- Eenvoudige en betrouwbare verwerking

### Kwaliteitsvoordelen:

- Gelijkmatische, lichte en zachte kruimstructuur
- Typische en aangename biscuitsmaak
- Zeer goede vershouding

### Recept:

GF GENOISE	1.000 g
Volei	800 g
Water	100 g

Deeggewicht 1.900 g

Opkloptijd: 6 - 8 min.

Volumegewicht: 290 g/l - 320 g/l

Oventemperatuur: 190 °C - 200 °C

Baktijd: 25 - 30 min.

Hoog volume  
na het  
opkloppen

### 100 g biscuit bevat:

Energie	1208 kJ (286 kcal)
Vetten	5,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,7 g
Koolhydraten	51,8 g
waarvan suikers	24,8 g
Vezels	< 0,1 g
Eiwitten	6,3 g
Zout	1,0 g

# GF GENOISE

## Biscuit sans gluten

### Avantages de fabrication:

- Multiples possibilités de fabrication
- Consistance optimale de la pâte
- Fabrication simple et fiable

### Avantages de qualité:

- Belle mie légère et tendre
- Saveur de biscuit très typique et aromatique
- Très bonne conservation

### Recette:

GF GENOISE	1.000 g
Œuf entier	800 g
Eau	100 g

Poids de la pâte 1.900 g

Mélanger au batteur: 6 - 8 min.

Poids du volume: 290 g/l - 320 g/l

Température du four: 190 °C - 200 °C

Temps de cuisson: 25 - 30 min.

Volume élevé  
après  
battage

### 100 g de biscuit contient:

Énergie	1208 kJ (286 kcal)
Graisses	5,9 g
dont acides gras saturés	2,7 g
Glucides	51,8 g
dont sucres	24,8 g
Fibres alimentaires	< 0,1 g
Protéines	6,3 g
Sel	1,0 g



**IREKS**

N.V. IREKS BELGIUM S.A.  
Europalaan 66  
1932 Zaventem  
BELGIE | BELGIQUE  
Tel.: +32 2 7672029  
Fax: +32 2 7682600  
info@ireks.be  
www.ireks.be

Gluten  
**FREE**