

## Biscuit de Savoie



### Ingrédients

#### Biscuit de Savoie

Sonique Super Kapsel (génoise super)	100%	1000g
Oeufs (à température ambiante)	90%	900g
Beurre (ramolli ou fondu)	3 à 4%	30 à 40g

### Mode d'emploi

Préparer	Disposer les œufs tempérés au fond de la cuve du batteur, et ajouter Sonnique Super Kapsel
Mélanger	Mélanger tous les ingrédients pendant environ 1 à 2 minutes en vitesse lente puis fouetter à vitesse rapide 8 à 10 minutes (suivant le matériel) jusqu'à l'obtention d'un appareil mousseux, foisonné assez ferme
Garnir	Garnir 250 à 300 grammes d'appareil par moule à manqué de 28-32 cm préalablement graissé avec Spray Pastry Elite ou Fluid Max
Cuisson	Env. 30 à 35 minutes à 180°C selon de poids
Démouler	Démouler et laisser refroidir, retourné sur grille