



The science behind the art of BAKING.

AB | MAURI

# ENGATO MULTI-USAGE

## *Mix Gâteau Concentré*

Economie de temps : ce mix gâteau vous permet de mélanger tous les ingrédients ensemble en même temps. Le temps de mixage prendra au maximum 12 minutes !

Economie d'œufs : en utilisant ce mix, on peut remplacer 20 à 40% des œufs par de l'eau (dans le cas où des œufs seraient nécessaire).

Ajustements qualité facilité en variant le ratio œuf/eau : la grande tolérance de ce mix quand on remplace les œufs par de l'eau vous permet d'ajuster la quantité de gâteaux et de génoises facilement.

Possibilité d'utiliser une farine pour pain classique ou une farine multi-usage : ce mix transforme une farine à pain en une parfaite farine à gâteau avec un ratio élevé.

Pas besoin de matière grasse spéciale : la quantité de matière grasse peut être réduite de 10% à 20% sans affecter le goût ou le moelleux du produit.

Stabilité de la préparation : après avoir battu la préparation, la pâte sera parfaitement stable et aura une grande tolérance à la manipulation et au temps.

Qualité améliorée :

Volume amélioré - pendant la cuisson la préparation va lever pour obtenir un volume parfait et donner une belle forme.

Superbe structure de croute - texture traditionnelle, fine et homogène.

Qualité- souplesse et force de la mie améliorée.

Uniformité : le Mix Sponge Cake AB Mauri reduces differences in baking results caused by variations in ingredients and handling.

### AVANTAGES

Economies

Gain de temps

Qualité & Résultats Constants

Pratичité

Grande tolérance



AB | MAURI  
*Passionate About Baking™*  
Global Expertise. Local Knowledge.

**AB | MAURI**

# **ENGATO** **MULTI-USAGE**

## *Mix Gâteau Concentré*



Stockage :  
endroit frais et  
sec. Replier le  
sac après  
ouverture

| Recommendations<br>(Proposition de recettes) | Génoise     | Quatre-quarts | Cupcake     | Cupcake<br>Chocolat |
|--|-------------|---------------|-------------|---------------------|
| Concentré de gâteau                          | 150         | 150           | 150         | 150                 |
| Farine (à gâteau)                            | 450         | 450           | 420         | 320                 |
| Sucre  | 500         | 450           | 500         | 450                 |
| Poudre de cacao                              |             |               |             | 100                 |
| Huile/margarine                              | 300         | 400           | 210         | 300                 |
| Œufs   | 400         | 500           | 350         | 350                 |
| Eau  | 250         | 200           | 250         | 250                 |
| Arôme  | Q.S         | Q.S           | Q.S         | Q.S                 |
| <b>Total</b>                                 | <b>2050</b> | <b>2150</b>   | <b>1880</b> | <b>1920</b>         |

### Instructions : Génoise

- Mettre les œufs et l'eau dans un bol**
- Rajouter les ingrédients secs**
- Battre une minute en 1ère vitesse**
- Rabattre**
- Battre en 2ème vitesse pendant 10-12 min.**
- Remplir les moules et cuire comme d'habitude**

### Quatre-quart / Cupcake:

- Mettre les œufs et l'eau dans un bol**
- Rajouter les ingrédients secs & gras (sans garniture)**
- Battre une minute en 1ère vitesse**
- Rabattre**
- Battre en 2ème vitesse 6-8 min. (sans garniture)**
- Avec garniture : Mixer en 1ère vitesse en les ajoutant**
- Remplir les moules et cuire comme d'habitude**

Victoria Sponge : rajouter 5-10% de beurre fondu, margarine ou matière grasse après 1er mélange. Battre en 1ère vitesse pendant 1 à 2 min.

Génoise au chocolat : Remplacer 5-10% de farine par du cacao en poudre, ajuster le dosage d'eau si nécessaire. Pour des résultats optimum, rajouter le cacao en poudre 1 à 2 min. après avoir battu en 2ème vitesse.



### Avec le Mix Sponge Cake d'AB Mauri réalisez votre propre recette.

Chaque boulanger peut développer sa propre recette pour s'adapter à ses méthodes et aux besoins de ses clients. Le mix gâteau d'AB Mauri a été spécialement formulé pour être incorporé à toutes recettes de génoises existantes.

### Comment ré-équilibrer votre recette?

Un facteur essentiel est la quantité d'humidité donné par les œufs et l'eau. Si la quantité d'humidité est inférieure à 150% (sur le poids de la farine), remplacer 20% de la farine avec le Mix AB Mauri. Si la quantité d'humidité est de 150% ou plus, remplacer 25% de la farine avec le Mix AB Mauri.

#### Génoise

- Si la recette contient de l'amidon, le remplacer par de la farine
- Remplacer 20% ou 25% de farine avec le Mix AB Mauri (Vérifier la quantité d'humidité)
- Si vous utilisez des œufs, remplacer 30% avec de l'eau
- Enlever poudre à lever et émulsifiants de la recette

#### Gâteau

- Si la recette contient de l'amidon, le remplacer par de la farine
- Remplacer 12,5% de la farine avec le mix AB Mauri
- Si vous utilisez des œufs, remplacer 20% avec de l'eau
- Enlever poudre à lever et émulsifiants de la recette

### Pour plus d'information, contactez nous

AB Mauri Middle East FZE  
PO Box 17620  
Jebel Ali Free Zone  
JAFZA LOB 15, Office 604A  
Dubai, UAE

AB Mauri Middle East  
Mail : middle.east@abmauri.com  
Tel : +971 4 880 8895  
www.abmauri.ae

**AB | MAURI**  
Passionate About Baking™  
Global Expertise. Local Knowledge.