

Le pain de gènes



Dimension :
30x40 cm



Préparation :
40 min.



Repos :
Congélation : 6h
Réfrigération : 12h



Cuisson :
Température : 180°C
Temps : 13-15 min.

Matériel spécifique

☒ Tapis génoise 30x40 cm

☒ Robot-coupe

Liste des préparations

- ✓ Pâte d'amande 50%
- ✓ Pain de gènes



Les étapes

↻ **Réalisation de la pâte d'amande**

↻ **Mixer pâte d'amande/œufs entiers**

↻ **Monter au ruban avec le sucre**

5 minutes à pleine vitesse

↻ **Ajouter la farine et levure tamisées**

↻ **Ajouter le beurre fondu et le lait**

L'appareil doit former un ruban

↻ **Etaler sur tapis à génoise**

Cuisson 180°C pendant 13-15 minutes

Le pain de gènes

o Au robot-coupe, mixer

- 170 g de pâte d'amande avec
- 156 g d'œufs (entiers et battus légèrement)

o afin d'obtenir une masse lisse et homogène.

o Ajouter progressivement, dans la cuve du robot, 75 g de sucre semoule et monter l'ensemble au ruban à la feuille (5 minutes à pleine vitesse).

o Tout en continuant de monter au fouet la préparation, incorporer 50 g de farine tamisée avec 1g de levure chimique.

o Puis 50 g de beurre fondu mélangé au lait (6 g).

o Etaler finement la pâte sur un tapis en silicone pour génoise (ajouter une feuille de cuisson dans le fond du moule pour faciliter le démoulage)

o Cuisson à 180 °C pendant 13 à 15 minutes.

o Laisser refroidir à température ambiante.

Ingrédients

☑ 170 g de pâte d'amande 50%

☑ 75 g de sucre semoule

☑ 156 g d'œuf entier (x3)

☑ 50 g de farine T55

☑ 1 g de levure chimique

☑ 6 g de lait entier

☑ 50 g de beurre fondu (froid)



❖ Réaliser sa propre pâte d'amande :

Verser dans un robot-coupe 100 g de poudre d'amande et 100 g de sucre glace.

Mixer l'ensemble afin d'obtenir un mélange homogène et une poudre très fine.

Dans un cul de poule, mélanger cette poudre avec 20 gr de blanc d'œuf (1 blanc) jusqu'à obtenir une pâte uniforme.

Filmer au contact et conserver la pâte d'amande au réfrigérateur.

Cette pâte d'amande se conserve 4-5 jours au réfrigérateur.

Si vous souhaitez obtenir une pâte qui se conserve plus longtemps c'est à dire, 4-5 semaines, remplacez le blanc d'œuf par du glucose.

❖ Recette pâte d'amandes 50% crue (C. Felder)

- Poudre d'amandes extra fine : 160 g
- Sucre glace : 160 g
- Eau fleur d'oranger : 5 ml
- Essence d'amande amère : 1 à 2 gouttes
- Extrait vanille : 1 cuillère à café
- Blancs d'œufs (x2) : 30 g

Torréfiez votre poudre d'amandes 10 minutes dans un four préchauffé à 160° (th5/6).

Dans le bol du robot, versez la poudre d'amandes, le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger, l'essence d'amande amère et l'extrait de vanille.

Avec la feuille, commencez à fouetter et versez progressivement le blanc d'œuf tout en laissant la feuille tourner jusqu'à ce que la pâte soit ferme et homogène.

Cornez le bol du robot et emballez votre pâte dans du film alimentaire.

❖ Variante recette pain de Gênes :

- Œufs entiers (x2-3) : 115 g
- Pâte d'amande : 170 g
- Levure chimique : 2 g
- Farine T55 : 25 g
- Beurre fondu (froid) : 45 g
- Parfum (anis, orange,...) : QS

Monter au ruban la pâte d'amande en incorporant progressivement les œufs en chauffant à 40°C.

Fondre le beurre avec le parfum choisi.

Prélever une partie du mélange et incorporer le beurre fondu.

Mélanger le tout en ajoutant la farine tamisée avec la levure chimique.

❖ Astuces

À la sortie du four, juste avant le démoulage, vous pouvez imbiber le pain de Gênes d'un sirop léger aux zestes d'orange.

Filmez-le encore chaud afin qu'il reste moelleux plus longtemps.