

Le biscuit Génoise



Dimension :

Ø20 cm



Préparation :

25 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 13 min.

Matériel spécifique

- Cercle Ø20 cm

Liste des préparations

- ✓ Le biscuit génoise



Les étapes

🌀 **Monter les œufs + sucre**

5 à 10 min (jusqu'au ruban)

🌀 **Tamiser farine + poudre d'amandes**

🌀 **Mélanger délicatement**

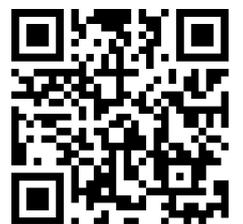
🌀 **Cuisson 12-13 minutes à 180°C**

Ingrédients

- ☑ 100 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 60 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g de farine T45
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
(ou pistaches)

La génoise

- Dans le bol du robot, ajouter 2 œufs entiers + 60 g de sucre en poudre et fouetter 5 à 10 minutes en augmentant progressivement la vitesse. La préparation doit former un ruban, c'est-à-dire qu'elle s'écoule lentement en continu.
- Tamiser 50 g de farine T45 avec 30 g de poudre d'amandes (ou pistaches) sur le dessus de l'appareil.
- Mélanger le tout délicatement avec la maryse (sans faire retomber l'appareil).
- Une fois l'appareil homogène, le verser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson à l'intérieur d'un cercle de 20 cm.
- Enfourner 12-13 minutes à 180°C en chaleur tournante.



❖ Génoise au chocolat :

- Œufs entiers : 150 g
- Sucre : 100 g
- Farine : 50 g
- Fécule de maïs : 30 g
- Levure chimique : 1,5 g
- Cacao en poudre : 20 g

❖ Génoise nature :

- Œufs entiers : 100 g
- Sucre en poudre : 62 g
- Farine T45 : 62 g

❖ A savoir :

Dans la recette originale, la génoise est réalisée au bain marie. C'est-à-dire que lorsque vous montez les œufs avec le sucre, il faut l'effectuer au bain-marie, sans jamais dépasser les 45°C.

Si la pâte de votre génoise vous semble trop liquide, rien n'est perdu !

Faites-la cuire dans un moule rond : le moule à manqué tire justement son nom de cette utilisation bien connue.

Lorsque vous faites cuire une génoise en plaque sur du papier sulfurisé, prenez le temps de la laisser refroidir sur une grille. Elle sera moins fragile à manipuler et il sera bien plus facile de la décoller délicatement de son papier sans ôter la fine croûte dorée qui s'est formée.