

# La génoise

La génoise est une pâte constituées d'œufs entiers et de sucre (battus à chaud ou à froid ), additionnée de farine et éventuellement de beurre fondu.

C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes...Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à connaître!

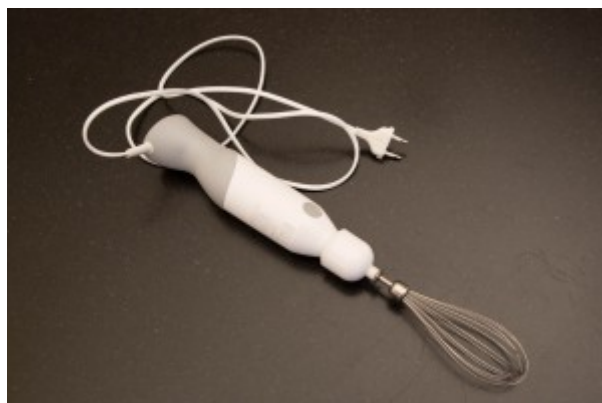
## Ingrédients

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure



## Matériel:

- un fouet électrique



- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.

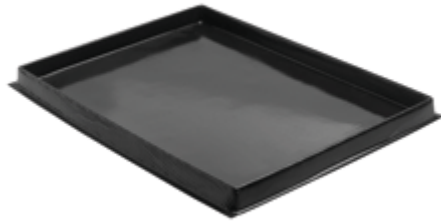


thermomètre  
sonde-de-  
cuisson

- un cul de poule



- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



## Préparation:

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



- Tamisez la farine et la levure.



- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long ( 10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des oeufs.
- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur ( blanchi ) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil.



- Ajoutez alors la farine et la levure.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée.
- Moulez immédiatement l'appareil dans la plaque anti adhésive.



- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn.



- Retournez la génoise sur un torchon propre. Posez dessus un papier sulfurisé graissé et roulez la génoise. Laissez refroidir comme cela: elle prendra une belle forme. Lorsque vous voudrez la garnir, elle se déroulera facilement et pourra de nouveau être roulée sans casser. Il existe des kits pour faciliter le roulage: [www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html](http://www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html)



### Roulez la génoise

- Vous pouvez également la mouler dans un cercle: dans ce cas beurrez le moule ou le cercle avant cuisson pour faciliter le démoulage. Démoulez à chaud et disposez la génoise sur une grille pour éviter son humidification. Attendez qu'elle soit refroidie pour la découper en tranches et la crémier avec le mélange de votre choix (mousse chocolat ou autre).



Découpe de la génoise en  
cercle

## Les petits plus pratiques:

- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle sera plus légère.
- Limitez les temps d'attente et de manipulation: vous réduirez ainsi le risque d'affaissement du mélange avant cuisson.