Recette de la génoise

Temps : 30 minutes

Ingrédients

Œufs : 4

Farine : 120 gr

Sucre : 120 gr

Préparation

Blanchir les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique ou du robot pâtissier avec l'accessoire fouet.

Quand le mélange est bien blanchi et mousseux, ajouter la farine tamisée en l'incorporant délicatement avec une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil.

Graisser le papier sulfurisé et l'étaler en une couche régulière ou remplir un cercle ou un moule selon l'usage souhaitée.

Cuire à 200° pour une buche roulée et 180° pour une génoise en cercle ou moule pendant 12 à 20 minutes.

A la sortie du four, rouler immédiatement avec l'aide du papier sulfurisée et garnir à froid, notamment pour une crème au beurre afin de ne pas la faire fondre.

Pour un moule, attendre refroidissement avant démoulage et découpage si nécessaire.

coaching-patissier.com
06 52 85 28 43
contact@coaching-patissier.com