

Génoise.

Recette : Fabrice Dozias

Adresse du site : blog.dozias.fr

La génoise est utilisée dans bûches de Noël, fraisier, framboisier, forêt noire, moka.

La génoise est une composition de base de très nombreuses pâtisseries.

- Première astuce : une fois faite elle se garde très bien congelée. Elle a l'avantage de très très bien se découper.
- Si vous ne vous sentez pas doué pour trancher votre génoise en trois étages sans vous louper, congelez-la.
- Deuxième astuce : la levure chimique dans les ingrédients. Deux avantages : d'abord la génoise va lever encore mieux et ensuite elle sera plus légère. Rien de pire qu'un gâteau trop sec et compact qui vous bourre en fin de repas.
- Ingrédients. 4 oeufs, 125 g de sucre semoule, 125 g farine, 1/3 de sachet de levure chimique. selon les goûts on peut ajouter un zeste de citron et/ou un peu vanille (extrait ou une 1/2 gousse). Un peu de beurre et de farine en plus pour chemiser les moules.
- Troisième astuce : pour assurer un parfait démoulage, chemiser votre moule : cela veut dire de faire fondre un peu de beurre dans une casserole sans le cramer et de le mettre au pinceau sur votre moule. Ensuite farinez votre moule. Il faut bien répartir la farine en secouant le moule. Comme ça aucune surprise et le démoulage sera très facile. Je chemise même les moules en tefal. A la sortie du four couvrez d'un linge.
- Remuer au fouet pour blanchir un peu (ne pas faire mousser) le sucre et les oeufs.
- Mettez le mélange au bain-marie et montez la température à 50°-55° (et oui le thermomètre de cuisine est votre meilleur ami en cuisine). Sinon mettez le doigt et il faut que ça vous brûle (un peu...). Les oeufs ne doivent pas cuire hein !!!
- Mettez au batteur vitesse quasi maxi (8/10 chez moi). On monte les oeufs au ruban : cela veut dire que si vous trempez une spatule en bois cela donne une sorte de ruban en faisant couler.
- Hors batteur, on incorpore la farine doucement en pluie avec la spatule avec le geste du pâtissier. J'explique : on part vers le bord doucement puis vers le fond et on remonte par les bords en retournant en souplesse. Ne pas brusquer, il faut être délicat.
- Quatrième astuce : une fois l'ensemble homogène vous pouvez juger de la qualité de votre génoise en l'écoutant !!! Ca doit faire un petit bruit de mousse, de crépitements, on entend les bulles d'air...
- Prolonger ce grand moment de poésie en versant dans vos moules. Là aussi, ça doit faire un bruit de mousse et d'air qui crépite. C'est beau !
- Attention la génoise ça gonfle donc prévoyez que le volume va bien doubler, donc ne remplissez pas trop.
- On cuit à 180° pendant 20min ou moins suivant l'épaisseur de génoise dans le moule. Si vous préparez un roulé sur une plaque ce n'est pas pareil que dans un moule à cake pour une bûche ou moule en forme de cercle.
- Cinquième astuce : ne pas ouvrir le four du temps de la cuisson, surtout les premières minutes ! C'est comme la pâte à choux, l'humidité ne doit pas sortir sinon plouf, il y'a un risque certain que cela ne gonfle pas. Plantez un couteau dedans pour tester si cela est cuit.
- Sixième astuce : démouler vos génoises sur une grille pour éviter la condensation et les mauvaises surprises.
- Mettez au froid avant d'éventuellement la couper sinon cela sera une galère.

Avec tout ça si vous ne réussissez pas une parfaite génoise...