

RECETTE DE LA GÉNOISE, DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-genoise/>

Biscuit servant de base à de nombreux desserts comme le Fraisier, le Moka, l'Opéra. Ma recette préférée de Génoise !

Chef : Stéphane Tréand

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Biscuit À Entremets, Biscuit Épais,

Ingrédients

Pour un moule de 15 cm de diamètre, ou un carré de 13 cm de côté

125 grammes de Sucre

4 Oeufs 200 grammes

100 grammes de Farine

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Avec 5 Oeufs

156,2 grammes de Sucre

5 Oeufs 250 grammes

125 grammes de Farine

31,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Avec 3 Oeufs

93,7 grammes de Sucre

3 Oeufs 150 grammes

75 grammes de Farine

RECETTE DE LA GÉNOISE, DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

18,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Avec 2 Oeufs

62,5 grammes de Sucre

2 Oeufs 100 grammes

50 grammes de Farine

12,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Avec 6 Oeufs

187,5 grammes de Sucre

6 Oeufs 300 grammes

150 grammes de Farine

37,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 20 cm de diamètre, ou un carré de 18 cm de côté

222,2 grammes de Sucre

7,1 Oeufs 355 grammes

177,7 grammes de Farine

44,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

7,1 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 24 cm de diamètre, ou un carré de 21 cm de côté

320 grammes de Sucre

10,2 Oeufs 509 grammes

256 grammes de Farine

64 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

10,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 28 cm de diamètre, ou un carré de 25 cm de côté

435,5 grammes de Sucre

13,9 Oeufs 695 grammes

RECETTE DE LA GÉNOISE, DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

348,4 grammes de Farine

87,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

13,9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Instructions

1. Important : Pour une génoise réussie, commencer par tempérer les Oeufs : Cassez-les dans un bol et laissez-les à température ambiante pendant 30 minutes

2. Dans un cul-de-poule (de préférence: un large récipient en inox, avec un fond plat), verser les Oeufs (4) et le Sucre (125 g)

Cuisson des oeufs

3. Placez ce cul-de-poule sur un bain-marie, en faisant attention que l'eau soit juste à frémissement, et surtout que l'eau ne touche pas votre cul-de-poule !

4. Pendant que votre récipient est sur le bain-marie, une condition essentielle pour réussir votre génoise est que la température ne dépasse pas les 45 C ! Pour cela, on doit vérifier la température très souvent : utiliser un thermomètre de cuisine

5. Fouetter les Oeufs (4) sans cesse avec un fouet à main... tout en contrôlant la température

6. Ne pas cesser de fouetter au risque d'obtenir une omelette !

7. Les Oeufs (4) et le Sucre (125 g) blanchissent et montent en volume : c'est ce que l'on cherche à obtenir.

8. Dès que la température atteint 45 C, retirer du feu et continuer à fouetter

9. Fouetter hors du feu en attendant que la température chute (2 minutes à 3 minutes)

10. Puis remettre sur le bain-marie, tout en continuant de fouetter, et retirer dès que la température atteint de nouveau 45 C : on peut passer aux étapes suivantes !

On va fouetter l'appareil pour l'aérer : c'est essentiel !

On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

11. Fouetter pendant 10 minutes

12. On obtient un appareil aérien, onctueux et qui coule presque comme un ruban

Les poudres

Une vraie génoise, c'est en principe sans levure chimique ! Cependant, cette recette que j'ai apprise recommande un peu de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

L'ajout de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) permet d'avoir une génoise un peu plus aérienne

Pour la Farine, choisir un type de préférence une Farine de Type 45 (voir l'article ICI pour les types de farine), qui INST moins de gout, et qui lèvera mieux

13. Mélanger puis tamiser (afin d'éviter les grumeaux), sur la cuve ou on a fouetté les oeufs : la Farine (100 g), la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au

RECETTE DE LA GÉNOISE, DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

Québec) (4 g)

Mélange délicat : Manuellement, au fouet à main et maryse

1ère solution : Manuellement, comme enseigné école de pâtisserie, avec un fouet à main (sans fouetter !), en raclant le fond et les bords, en soulevant la masse en la retournant sur elle même Puis finir de macaronner avec une maryse (cela finit de racler le fond et les bords)

Mélange délicat : Au robot (genre Kitchen Aid)

2ème solution : Mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), à vitesse moyenne, et quelques secondes seulement... surtout pas trop longtemps au risque de casser la structure de l'appareil !

Avec le robot, j'utilise la vitesse 4 (sur 10)

Ne pas utiliser le fouet : cela casserait la structure !! Utiliser la 'feuille' (appelé parfois le 'K') !

Le moule AVEC ou SANS fond ?

Pour un moule sans fond, ou "cercle à pâtisserie" : Il faudra juste chemiser avec du beurre froid l'intérieur du cercle à pâtisserie et poser sur un tapis silicone. Soyez sur que votre plaque reste droite pendant la cuisson ! Certaines plaques se déforment à la chaleur, avec le risque que la pâte s'échappe du moule ! Si c'est le cas, prendre un moule avec un fond

Pour un moule avec un fond : Il faudra chemiser avec du beurre les parois et tapisser le fond avec du papier sulfurisé: Pour tapisser le fond de papier sulfurisé, beurrer le fond avec du beurre fondu, puis poser un cercle de papier sulfurisé et presser afin de chasser les bulles et les plis : Le beurre fondu va aider à adhérer le papier sulfurisé

Chemisage

14. Pour chemiser le moule : passer un morceau de Beurre froid

15. On peut également saupoudrer de la farine puis tapoter afin d'enlever l'excédent de farine

16. Placer au congélateur 5/10 minutes afin de faire durcir le beurre

17. On retire le moule du congélateur et on verse l'appareil dans le moule

Cuisson au four

18. Mon moule fait 15 cm de diamètre

19. Le moule ne doit pas être rempli plus de la moitié car la pâte va doubler en volume !

20. Enfourné au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant au moins 25 minutes en fonction de votre four, de la quantité de génoise et de la taille du moule

21. Un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur") donnera de meilleurs résultats

Tester la cuisson

22. Après ce temps de cuisson, tester la cuisson : planter un couteau et la lame doit ressortir sèche, sans pâte. Si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson 5/10 minutes

23. Retirer du four et attendre 10/15 minutes, puis retirer le moule (car la chaleur du moule continue de cuire la génoise !)

Les pliures et les bosses !

24. Parfois, la génoise est "fripée", on obtient des "plis" sur le "dessus", et c'est dû à plusieurs

RECETTE DE LA GÉNOISE, DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

raisons !

25. J'en ai détaillé quelques unes sur mon article du blog, voir [ICI](#)

26. Parmi ces raisons, les plus communes sont: Vous avez ouvert la porte du four, la température a chuté pendant la cuisson et a affaibli la génoise, ou vous avez testé la cuisson en plantant le couteau alors que la structure était encore trop molle, vous avez déformé ainsi la structure de la pâte, ou votre four n'était pas assez chaud, il faut augmenter la température, etc...

Comment obtenir un sommet plat

27. On a souvent besoin d'un sommet plat pour réaliser des entremets et gateaux. Et entre les pliures (mentionné plus haut) et les génoises en forme de dôme, pas toujours évident

28. Découper le sommet de la génoise au couteau scie, puis retourner la génoise, car c'est le "dessous" de la génoise qui est le plus plat : en retournant la génoise, le "dessus" est parfaitement plat !

La découpe de tranches

29. Une astuce : Laisser une nuit au frais avant de découper des tranches : La génoise sera moins friable, la découpe sera plus nette et les tranches seront plus parfaites

30. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gateau !) : Il y a une technique, [ICI](#)

31. Pour des tranches nettes, découper avec un couteau scie

Imbibage de sirop

32. Parfois, les recettes à base de Génoise demandent d'imbibier la génoise d'un sirop afin qu'elle reste humide

33. Pour le Sirop à 30 Baumé : La recette est [ICI](#)