TABLEAU D'ETUDE TECHNIQUE

NOM :
PRENOM :
CLASSE :

Date :
Mr MARTIN

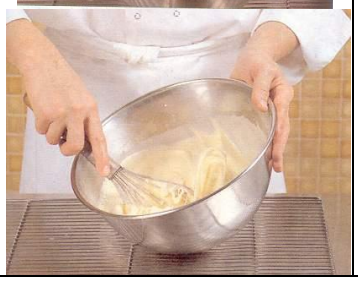
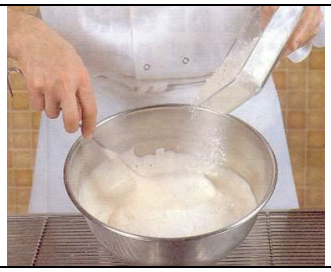
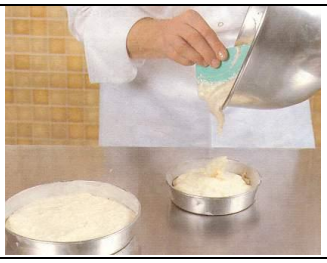
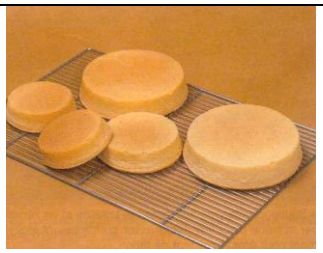
L'APPAREIL A GÉNOISE

MATERIELS

INGREDIENTS

Œufs entiers	32 P
Farine	1 Kg
Sucre	1 Kg
Beurre (facultatif)	0,2 Kg

Proportion : on compte 1 œuf pour 2 personnes

TECHNIQUE			OBSERVATIONS
			Tamiser ensemble avec la fécule et le cacao s'il y a lieu S'assurer de la propreté des moules. Eventuellement beurrer en 2 fois les moules lors du chemisage.
	  	 	Ulitiser un fouet souple et bien « pommé » afin d'incorporer le maximun d'air L'eau du bain-marie ne doit pas dépasser 80°C (risque de coagulation) Retirer le bassin du BM lorsque l'appareil a doublé de volume et atteint le T° souhaitée On peut utiliser un batteur mélangeur pour un rendement supérieur
			Incorporer le beurre fondu refroidi s'il y a lieu avant que la farine ne soit complètement incorporée L'incorporation du cacao s'il y a lieu s'effectue en même temps (tamisage ensemble)
			Remplir les moules au 2/3 de leur hauteur ou Coucher (6 à 8 mm) sur plaque avec papier sulfurisé en lissant le moins possible afin de ne pas crever les bulles d'air
CUIRE AU FOUR Cuire à four chaud 180 – 200°C pendant environ 20, 25 min. pour un moule à manqué Cuire à four très chaud pour les génoises couchées sur feuille sulfurisé compter 4 à 6 min.			Cuire immédiatement les génoises. Contôler la cuisson en piquant l'appareil à l'aide d'un couteau d'office il ne doit pas y avoir de trace d'appareil. Démouler aussitôt sur grille pour éviter des risques de ramollissement et de condensation Essuyer les moules pendant qu'ils sont encore chauds