

## **GENOISE (pour un entremet de 8 personnes ou une plaque)**

4 œufs

125 g de sucre semoule

125 g de farine. Tamiser la farine sur une feuille de papier cuisson.

35 g de beurre (facultatif : pour une meilleure saveur et une meilleure conservation)

-----  
Bien mélanger œufs et sucre, au fouet, dans la cuve du batteur.

Pré-monter le mélange au fouet (à la main) en chauffant au bain-marie le fond de la cuve. En pratique, porter l'eau à ébullition, retirer du feu et mettre la cuve du batteur dans l'eau en fouettant. Le mélange doit être porté à 40-50 °C (en dessous remettre la casserole d'eau sur le feu, au-dessus retirer la casserole du feu). En fouettant, incorporer le maximum d'air dans le mélange. On obtient un mélange mousseux et tiède.

Faire monter dans un mélangeur (vitesse moyenne, puis rapide) jusqu'à refroidissement. Plus difficile à réaliser au fouet.

Quand bien mousseux, monté et froid, incorporer doucement à la spatule la farine, **préalablement tamisée** (verser en pluie en surface, et enrober délicatement la farine en partant du centre). Ne pas trop travailler le mélange (juste suffisamment pour incorporer la farine)

Incorporer le beurre (fondu et tiède). Il est déconseillé de mettre le beurre directement dans la masse. Prélever une petite quantité de génoise et faire à part le mélange génoise-beurre. Puis incorporer ensuite ce mélange à la masse qui l'incorporera en quelques tours de spatule.

*Pour une « génoise-entremet » :*

- Préparer moule (« beurrer et fariner » = « chemiser », pour que ça n'attache pas)
- Remplir le moule au 2/3, ne pas laisser reposer la pâte
- Cuisson à 180/200 °C, environ 20 mn. Contrôler la cuisson à cœur avec un couteau
- Démouler quand c'est tiède, et utiliser quand bien refroidi.

*Pour une « génoise-bûche » :*

- Préparer une plaque avec papier cuisson beurré
- Etaler **régulièrement** la pâte de génoise sur le papier (utiliser une spatule ou une corne)
- Cuisson rapide : four chaud (220 /240 °C), environ 5 à 7 mn. Contrôler la couleur, et également au toucher
- Dès la sortie du four faire glisser le papier de la plaque sur une grille, pour refroidir
- Quand la génoise est tiède, déposer dessus un papier sulfurisé beurré, retourner délicatement la plaque de génoise et retirer le papier qui a servi à la cuisson
- Utiliser pour une bûche quand bien refroidi.

*Complément pour la confection de la bûche :*

- Etaler la crème régulièrement sur la génoise et rouler avec le papier décollé progressivement. Une fois roulé, maintenir la bûche serrée dans le papier et laisser au froid un quart d'heure environ.
  - Retirer le papier
  - Couper proprement les extrémités
  - Pour effectuer les « nœuds de bois », disposer sur la bûche de petites boules de crème ou de rognures de biscuits, et couper les nœuds avec un petit couteau trempé dans l'eau chaude
  - Enrober la bûche de crème au beurre et imiter l'écorce en rayant avec une fourchette
  - Finir la décoration en saupoudrant de sucre glace.
-