

# PROGRESSION POUR LA REALISATION DE LA GENOISE

## Phases techniques



Préparer tous les ingrédients.  
et le matériel

Mélanger le sucre et les œufs dans une calotte  $\frac{1}{2}$  sphérique ou dans la cuve du batteur et fouetter au fouet à main au-dessus d'un bain-marie.

La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 45 / 55°C.



Terminer de battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. On peut également la terminer à la main si on ne possède pas de batteur électrique.

Pendant ce temps...  
Tamiser la farine et préparer le cercle à génoise



Incorporer la farine tamisée délicatement à la marise en effectuant un mouvement de rotation.

Mouler dans le cercle beurré et chemisé papier comme sur la photo ci-contre.



Cuire au four (180°C) jusqu'à coloration.

Démouler.  
Laisser refroidir sur une grille.

