

LA PÂTE À GÉNOISE

Étymologiquement, « biscuit » signifie « cuit deux fois ». Après démoulage, les biscuits étaient souvent recuits pour obtenir une texture plus ferme, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui grâce à l'amélioration des fours.

Pour 8 personnes

- + **Cuisson** : 20 minutes
- + **Conservation** : Bien filmé, 48 heures au réfrigérateur ou 2 semaines au congélateur
- + **Matériel** : Pinceau Fouet Tamis, Moule à génoise de 22 cm de Ø et 4 cm de hauteur Thermomètre
- + **Ingrédients** : 200 g d'œufs entiers (4), 125 g de sucre, 105 g de farine tamisée avec 15g cacao poudre

Mode opératoire

1°) **Beurrer** le moule à manquer (génoise), passer au froid pour faire figer le beurre puis fariner.

2°) **Tamiser** la farine et le cacao poudre

3°) **Chauffer**, sur une source de chaleur, gaz, bain-marie, etc...., les œufs et le sucre entre **40°C et 50°C** sans dépasser la température de 50°C pour éviter un risque de gélification des protéines des œufs (coagulation des œufs)



Vous avez aussi la possibilité de monter le mélange œufs/sucre à froid alors vous obtiendrez une génoise avec une mie plus serrée.

4°) Monter au ruban avec fouet à blanc pour incorporer un maximum d'air



5°) Incorporer la farine tamisée avec le cacao poudre, en plusieurs fois, avec une maryse. Mélanger délicatement en « coupant » l'appareil.

Ne pas mélanger avec excès pour éviter un abaissement de la pâte.



6°) Garnir les moules au $\frac{3}{4}$



7°) **Cuire** à 180°C/20 minutes.

Pour vérifier la cuisson vous pouvez faire :

À l'œil : coloration homogène de la pâte et rétractation de la pâte des bords des moules
Au doigt : mesurer la souplesse de la pâte en exerçant une pression avec le doigt

Au couteau ou à l'aiguille : la lame doit ressortir sèche



7°) **Démouler** à chaud sur grille

Que se passe-t-il lors de la cuisson

Nous observons :

- Une **coagulation** des protéines de l'œuf de la surface vers le cœur du produit
- Une **gélatinisation** de l'amidon vers 60°C qui va structurer le produit
- Une **évaporation** de l'eau, la **dilatation** de la vapeur d'eau et de l'air, vers 100°C provoquant un gonflement de la pâte
- Une **réaction de Maillard** plus ou moins importante
- Un **dessèchement** partiel (sous forme de vapeur d'eau contenue dans les œufs)
- Une **dextrinisation** de l'amidon et brunissement en surface

CRÈME CHANTILLY

Un peu d'histoire : La chantilly, la plus historique des crèmes. Ce seraient les cuisiniers de Catherine de Médicis qui, en fouettant de la crème avec des tiges de genêts, auraient importé en France la technique de la « crème façonnée ». L'attribution de sa création à Vatel en 1714 serait fantaisiste, car on ne trouve mention de cette préparation sous le nom de chantilly qu'au xix^e siècle. Attention à ne pas la confondre avec la crème fouettée : la crème Chantilly est parfumée et sucrée, alors que la crème fouettée... ne contient que de la crème liquide.

L'AIR, UN INGRÉDIENT IMPORTANT

Dans la texture de la crème, la façon de la travailler en y incorporant plus ou moins d'air, c'est-à-dire le foisonnement, est important pour le rendu final. Certaines, telle la chantilly, ont besoin de beaucoup d'air, et d'autres, comme la crème d'amande, doivent être le moins foisonnées possible, pour éviter de gonfler à la cuisson. Mélanger et fouetter, ce n'est pas la même chose...

✚ **Conservation** : 24 heures au réfrigérateur

✚ **Matériel** : Fouet

✚ **Ingrédients** : 250 g de crème liquide à 35 % de MG, 30 g de sucre glace ou 30g de sucre semoule si on l'incorpore au début, ½ gousse de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille naturel

✚ **Utilisation** : Garniture pâte à choux, millefeuilles, décoration, accompagnement de glaces, petits gâteaux et entremets.

Mode opératoire

La quantité de matières grasses est très importante pour réussir une bonne crème Chantilly. La crème liquide doit en être composée au minimum de **35 % de MG**



Dans un cul-de-poule bien froid, versez la crème réfrigérée depuis la veille, le sucre semoule, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée ou la vanille liquide.



À l'aide d'un fouet, montez la crème.



Mais ne la montez pas trop, elle deviendrait granuleuse et perdrait de son onctuosité, car les matières grasses s'agglomèrent et se transformeraient en beurre

Regarde cette vidéo sur la transformation de la crème en beurre

<https://www.youtube.com/watch?v=q8kdy9I1erk>



REALISER UN BISCUIT CUILLERE INVERSE



Descripteurs du produit fini

Biscuit brun mat en surface, jaune clair à cœur

Odeur légère de caramel et de jaune d'œufs cuit

Biscuit souple, moelleux et aéré

Saveur sucrée, neutre

Recette de base

Blancs d'œufs	Kg	0,150
Jaunes d'œufs	Kg	0,100
Sucre	Kg	0,125
Farine	Kg	0,125

Mode opératoire



PESER avec précision tous les ingrédients



TAMISER la farine



MONTER les blancs d'œufs bien fermes au fouet



SERRER les blancs d'œufs en ajoutant, progressivement, en fin de montage le sucre semoule de manière à obtenir une meringue ferme et lisse



LISSER les jaunes d'œufs au fouet pour les liquéfier



INCORPORER, à la maryse, délicatement les jaunes d'œufs dans les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre



INCORPORER délicatement, à la maryse, la farine tamisée en coupant l'appareil sans le faire retomber

DRESSER, la pâte à biscuit, à la poche munie d'une douille unie.

SAUPOUDRER le biscuit de sucre glace







CUIRE à 220°C / 10 mn

DÉBARASSER sur grille dès la sortie du four pour éviter que le biscuit sèche au contact de la plaque de cuisson et le phénomène de condensation

Regarde ces vidéos :

Coucher un biscuit cuillère	https://youtu.be/EvYJs2y8UXg	
Chemiser un cercle à mousse	https://youtu.be/f1STfIv7Ofs	

LA CREME ANGLAISE

- + **Conservation** : Jusqu'à 48 heures au réfrigérateur
- + **Matériel** : Fouet Thermomètre Chinois
- + **Utilisation** : Crème bavaroise, accompagnement d'entremets, mousse au chocolat et crème au beurre
- + **Ingrédients** : 500 g de lait entier, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille, 120 g de jaunes d'œufs
- + **Parfums** : Café 15 à 20 g d'extrait de café ou 10 à 15 g de café lyophilisé (dans le lait) ou 50 g de café moulu à faire infuser dans le lait puis filtrer. Alcools divers 1 à 2 % du poids de la crème (crème froide). Chocolat 70 g de cacao pure pâte 100 % (crème chaude en fin de cuisson)
- + **La crème bavaroise se compose de** : Crème anglaise + gélatine + crème fouettée

Mode opératoire



Dans une casserole, faites chauffer le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.



Dans une bassine, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet.



Quand le lait bout, versez une partie du lait sur l'appareil. Mélangez avec le fouet.



Reversez le tout dans la casserole tout en remuant avec une spatule et procédez à la cuisson (à la nappe), au thermomètre jusqu'à atteindre la température de **83–85 °C**.



Lorsque la crème est cuite, chinoisez-la aussitôt.



Faites-la refroidir sur un bain de glaçons avant utilisation.

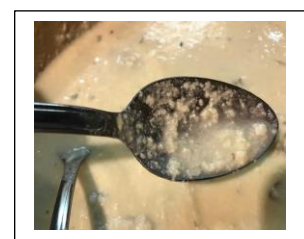
Regarde ces liens :

Comment réaliser une crème anglaise :

https://www.youtube.com/watch?v=s1bJ_lddQSY



Photo de ma crème anglaise qui est trop cuite



Comment réaliser une crème bavaroise

<https://www.youtube.com/watch?v=BNhbYIOs88A>



Maintenant à vous de répondre à ce questionnaire et à le renvoyer avant le mardi 24 mars 2020 minuit

<https://forms.gle/RyfrhN113mu3Lv3X7>

Pour faire un synthèse de votre travail nous aurons une visio conférence le mercredi 25 mars à 09h00