

# Génoise au Companion avec le Fouet à Double Rotation

FOUET Double Rotation



Fouet à double rotation

ENTONNOIR  
Compatible  
avec l'orifice  
du bouchon



MOULE A MANQUE  
Ø 24CM - A charnière

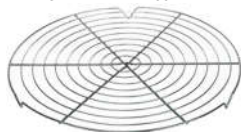


**Nombre**  
6 personnes

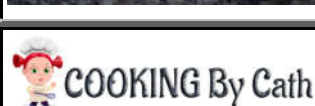
**Préparation**  
10 minutes

**Cuisson**  
20 minutes

GRILLE A PATISSERIE



Version avec le robot Companion



GATEAUX

## INGREDIENTS :

- 125g farine
- 125g sucre
- 4 gros œufs
- 1/2 sachet de levure (= 1 tsp<sup>[1]</sup>)
- 1 pincée de sel

## ETAPE N°1

- Préchauffer le four à 170°C.
- Clarifier les œufs<sup>[2]</sup>
- Mélanger la levure avec la farine.
- Beurrer le moule à manqué.

## ETAPE N°2

**Accessoires :**  
FOUET Double rotation  
**Paramètres :**  
Vit.7/--/4mn30  
**SANS BOUCHON**

- Positionner le fouet à double rotation dans la cuve.
- Verser les blancs d'œufs dans la cuve.
- Ajouter une pincée de sel.
- Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 4 minutes 30 secondes afin de monter les blancs en neige.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**  
FOUET Double rotation  
**Paramètres :**  
Vit.7/--/1mn  
**SANS BOUCHON**

- Relancer le robot à la vitesse 7 pendant 1 minute.
- Au cours du programme, à l'aide de l'entonnoir, ajouter en 3 fois le sucre par l'orifice du bouchon.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**  
FOUET Double rotation  
**Paramètres :**  
Vit.4/--/1mn  
**SANS BOUCHON**

- Relancer le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute.
- Au cours du programme, ajouter les jaunes d'œufs.

## ETAPE N°5

**Accessoires :**  
FOUET Double rotation  
**Paramètres :**  
Vit.3/--/2mn  
**SANS BOUCHON**

- Relancer le robot à la vitesse 3 pendant 2 minutes.
- Ajouter progressivement la farine par l'entonnoir.

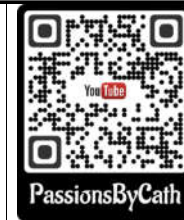
## ETAPE N°6

- Verser la préparation dans le moule à manqué.
- Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

## ETAPE N°7

- A la sortie du four, laisser tiédir quelques instants puis ôter la charnière pour démouler la génoise.
- Positionner sur le dessus de celle-ci une grille à pâtisserie retournée et appuyer légèrement sur celle-ci pour aplanir la génoise. Poser un poids léger au-dessus de la grille pour maintenir la pression et ainsi obtenir une belle génoise régulière et laisser refroidir

- Garnir la génoise de la préparation choisie.



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



# Cooking & Conservation By Cath

## ❖ Conservation :

- Avant garniture, à température ambiante pendant 48 à 72h, recouverte d'un linge.
- Après garniture, au 24 à 48h

- ❖ Congélation possible (avant garniture) puis conservation 3 à 4 mois. Disposer la génoise sur une feuille de papier sulfurisé puis l'emballer dans un film alimentaire avant de la placer au congélateur. Décongélation : déballer la génoise, la poser sur une grille à pâtisserie et la Laisser dégeler soit pendant quelques heures à température ambiante, soit toute une nuit au frigo.

## Fouet à double rotation (Seul ou Kit pâtisserie)

<https://amzn.to/3lk6Cnp>

### Kit Pâtisserie du Companion



Fouet Double Rotation

Démonstration sur [passionsbycath.fr](https://passionsbycath.fr)

## Lot 3 moules à charnière (Ø 10, 18 et 23cm)

<https://amzn.to/3lw7BHf>



## Entonnoir compatible avec l'orifice du bouchon

<https://amzn.to/3oklWZd>

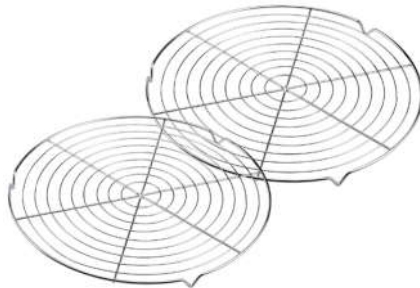
### Entonnoir parfait pour Companion



Démonstration sur [passionsbycath.fr](https://passionsbycath.fr)

## Lot de 2 grilles à pâtisserie en inox Ø32

<https://amzn.to/3rCdqGN>



[1]



### Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

Vidéo de démonstration sur YouTube, [Passions By Cath](https://passionsbycath.fr)

[2]



### CLARIFIER UN OEUF consiste à séparer le blanc du jaune.

Taper l'oeuf d'un coup sec sur le rebord d'un bol (réservé à cet usage, sauf si avez lavé l'oeuf au préalable).

Ouvrir délicatement l'oeuf en deux par son centre en laissant le jaune d'oeuf dans une des 2 demi coquilles.

Faire basculer le jaune d'une demi coquille vers l'autre au dessus d'un bol pour récupérer le blanc. Déposer le jaune dans un autre bol.

Attention, il vaut mieux un peu de blanc d'oeuf dans le jaune que l'inverse !



### Génoise au Companion

