

GÉNOISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	30	6,0
Yumgo Starch 1	8	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	200	40,2
Sucre	130	26,1
Farine T65	130	26,1
Total	498	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre et YUMGO Starch 1.
- Ajouter l'eau au mélange précédent pour réhydrater le tout.
- Ajouter le sucre.
- Faire chauffer le mélange au bain marie jusqu'à 35°C.
- Retirer du bain marie et faire monter le mélange au robot durant au moins 10 minutes.
- Ajouter la farine progressivement et mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mettre le mélange dans un cercle de la hauteur voulue préalablement chemisé avec du papier cuisson.
- Faire cuire 25 min à 200°C.
- Laisser refroidir avant de découper.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour faire monter la génoise.
- Une fois la farine incorporée, faire cuire immédiatement.