

# GÉNOISE AVEC PÂTE ÉMULSIFIANTE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUVRE</i>	26	5,5
Eau (pour hydrater la poudre)	174	36,9
Pâte émulsifiante pour génoise	12	2,5
Sucre	130	27,5
Farine T65	130	27,5
<b>Total</b>	<b>472</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Préchauffer le four à 180°C.
- Réhydrater Yumgo Entier Poudre avec l'eau.
- Ajouter le sucre et la pâte émulsifiante pour génoise.
- Monter au batteur pendant 10 min minimum.
- Incorporer la farine tamisée.
- Étaler sur plaque ou cuire en cercle.
- Cuire 30 min pour un cercle ou 12 - 15 min pour une plaque à 180°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.