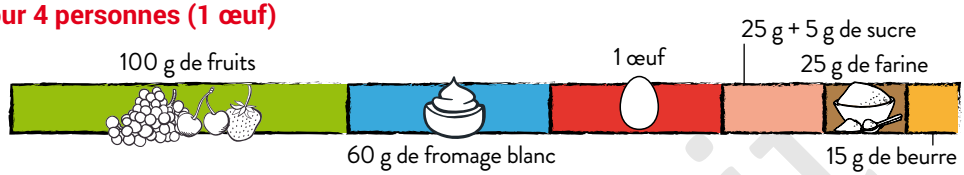


GENOISE AU FROMAGE BLANC ET AUX FRUITS

Pour 4 personnes (1 œuf)



Technique	Justifications
1. **Préchauffer le four à 150°C** (th. 5)	
2. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson	
3. Faire **fondre le beurre**	
4. Placer un saladier sur **un bain-marie chaud** et y **battre l'œuf avec 25 g sucre** avec un batteur. Le mélange doit **tripler de volume**	Dissolution du sucre, émulsion des lipides du jaune d'œuf et incorporation d'air chaud. Développement de l'élasticité de la pâte.
5. **Hors du bain-marie**, continuer à battre pour que le mélange refroidisse sans perdre de volume	
6. **Incorporer la farine tamisée** progressivement en soulevant délicatement la pâte pour éviter de perdre le volume	Evite la dénaturation des protéines de l'œuf pendant le mélange
7. De la même manière **ajouter le beurre fondu** en vérifiant que sa température est inférieure à 30°C avant de l'utiliser	
8. **Verser sur la plaque à pâtisserie et lisser**	
9. Cuire pendant **10 à 15 min.**	Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides en surface. Dextrinisation de l'amidon, coagulation des protéines et fusion des lipides.
10. Démouler sur une grille à pâtisserie	Evite la condensation qui ramollirait la pâte
11. **Mélanger le fromage blanc avec les fruits et le sucre restant,** en conservant quelques fruits pour le décor	
12. Une fois refroidie, **couper la génoise en 2** ainsi que les bordures pour avoir des bords nets	
13. **Recouvrir une partie du mélange fromage blanc/ fruits**	
14. Placer par-dessus la 2ème moitié de génoise	
15. Décorer avec les fruits restants puis servir	



GENOISE AU FROMAGE BLANC ET AUX FRUITS

Définition

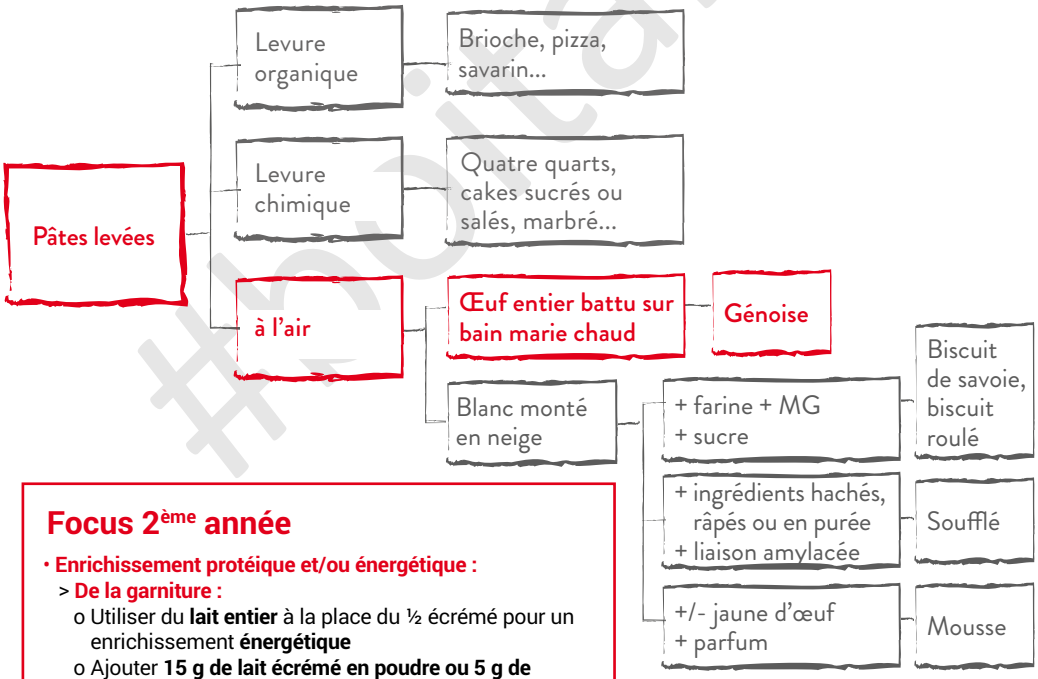
Gâteau composé d'une **pâte levée par foisonnement** issu du battage des œufs, garnie de fromage blanc et de fruits.

Rappels et conditions de réussite

- **Préparer tout le matériel** avant le démarrage de la recette car les opérations doivent être enchainées rapidement pour conserver un maximum d'air dans la pâte (mousse instable).
- **Le bain-marie ne doit pas être trop chaud (inférieur à 60°C)** afin de ne pas faire coaguler les protéines de l'œuf.
- Sortir délicatement la génoise du papier cuisson à l'aide d'une spatule, on peut aussi humidifier légèrement l'envers du papier cuisson pour faciliter le démoulage.

Utilisation

Les déclinaisons sont multiples pour garnir cette génoise : compote, confiture…



Focus 2ème année

- **Enrichissement protéique et/ou énergétique :**
  - > **De la garniture :**
    - o Utiliser du **lait entier** à la place du ½ écrémé pour un enrichissement **énergétique**
    - o Ajouter **15 g de lait écrémé en poudre ou 5 g de poudre de protéines** pour un enrichissement **protéique (~5 g de protéines)**
  - > **De la pâte : ajouter un blanc d'œuf** dans le ménage œuf/sucre pour un enrichissement **protéique (~4,5 g de protéines)**

#boitalait