

COMMENT COUPER UNE GÉNOISE OU UN BISCUIT

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/couper-une-genoise/>

Couper une génoise ou un biscuit épais, méthode de pros

Comment couper sa Génoise

Couper des tranches régulières de Biscuit, ou de Génoise n'est pas difficile : Il suffit d'un instrument "coupe-étages", ou tout simplement d'un couteau à pain et de la technique que je montre ici
Des tranches régulières sont nécessaires afin de réussir un gâteau à étages : Des tranches mal coupées se voient à la découpe...

Recette de la Génoise

La recette de la Génoise se trouve ICI

La technique

Avec cette technique pour couper votre Biscuit, juste besoin d'un couteau à pain, un bon couteau à belles dents...Conseil: J'ai appris en école de pâtisserie une astuce utilisée par les professionnels : Ils laissent leur génoise au frais pendant une nuit avant de la découper : elle est ainsi moins friable, et fait des tranches plus nettes, et sans mie

Découpe du sommet

On commence par couper le sommet, qui n'est jamais parfaitement droit !Conseil: Comme je l'avais expliqué dans la recette de la génoise, les professionnels retournent ensuite le biscuit : ce sommet juste découpé devient alors le "dessous" : Car c'est la face qui a cuit sur la plaque qui est la plus droite. En retournant le biscuit, le "dessus" sera parfaitement plat

L'erreur de débutant, c'est de couper des tranches en longueur, or la technique des professionnels, c'est de commencer par faire des entailles sur les bords, sans tailler dans la longueur

1er tour...

On fait le tour du cake, en entaillant l'extérieur sans couper l'intérieur, et en respectant la même hauteur de couche

2ème tour...

Puis, une fois qu'on a fait le tour, on commence à couper davantage l'intérieur : la lame glisse sur l'entaille qu'on vient de faire : pas de risque de découper de travers ! On fait un 2ème tour...

3ème tour...

Puis, on fait un troisième tour : À ce stade, on peut découper une tranche en utilisant toute la longueur du couteau et de couper le centre du biscuit

Voilou ! De belles tranches

Attention ! Ces tranches de génoise sèchent très vite ! Il faut alors souvent envelopper de film

COMMENT COUPER UNE GÉNOISE OU UN BISCUIT

alimentaire transparent. Les recettes indiquent souvent qu'il faut imbiber les tranches de biscuit d'un sirop afin que la génoise reste humide. La recette du sirop à 30 Baumé se trouve ICI