

GéNOISE RATÉE: (S AFFAISSE, RETOMBE, NE GONFLE PAS, A UN GOUT D OEUF, TROP DURE, ?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LA GÉNOISE?

L'article

<https://cuisinedaubery.com/genoise-ratee-saffaisse-monte-pas-gout-doeuf-trop-dure-comment-reussir-genoise/>

Génoise ratée: (s affaisse, retombe, ne gonfle pas, a un gout d oeuf, trop dure, ?) Pourquoi?
Comment réussir la Génoise?

Conseils et Astuces pour réussir sa Génoise

Je liste ici tous mes conseils pour ne plus rater la Génoise, une recette assez facile mais qui peut s'avérer plus délicate que prévue...

Recette de la Génoise

La recette de la Génoise se trouve ICI

Quand la génoise ne gonfle pas pendant la cuisson au four... Le problème de la génoise qui ne monte pas et qui est trop compacte (trop dure)

Une bonne génoise, c'est avant tout une texture aérienne, mais quand la génoise ne gonfle pas pendant la cuisson au four, on risque d'obtenir une texture trop compacte et pas assez aérienne, critère essentiel d'une bonne génoise

- Il faut que les oeufs soient à température ambiante. On ne le dira jamais assez... c'est essentiel pour réussir la génoise. Casser les oeufs et laissez les à température ambiante au moins 30 minutes avant de les battre: cela permet aux oeufs de mieux monter et de mieux se stabiliser quand on les fouette
- Vous n'avez peut-être pas assez battu l'appareil avant la cuisson au four. Il faut absolument foisonner (augmenter le volume de la pâte en incorporant de l'air), en battant de longues minutes pendant la première cuisson au bain marie jusqu'au 45 degrés. On peut également se faciliter la tâche en utilisant un fouet électrique plutôt qu'un fouet à main
- Pendant la précuisson au bain marie (voir la recette), il faut faire attention de ne pas dépasser 45 degrés, sinon votre préparation à base d'oeufs va tourner en omelette et ne montera pas à la cuisson au four. Au delà de 45 degrés, retirer du bain marie, continuer à battre hors du feu, puis remettre sur le bain marie, faire des «va et viens», jusqu'à ce que l'appareil (pâte) ait doublé de volume, soit onctueux et aie bien blanchit.
- Pendant la précuisson au bain marie (voir la recette), il faut faire refroidir la préparation avant la cuisson au four, en la battant au fouet électrique pendant 8 minutes hors du bain marie. En enfournant la préparation encore chaude, on risque de «bruler» la pâte, et elle ne montera pas
- La levure chimique.... ah, la vieille discussion de pâtissier.... To Be or Not To Be, ou plutôt To

GéNOISE RATÉE: (S AFFAISSE, RETOMBE, NE GONFLE PAS, A UN GOUT D OEUF, TROP DURE, ?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LA GéNOISE?

Have or Not To Have the Levure chimique... Une bonne génoise c'est normalement sans levure, mais dans la recette que j'ai obtenu d'un MOF, on ajoute une pointe de levure chimique afin de faire lever

- Une fois la pâte prête après le bain marie et le foisonnage (pâte battue 8 minutes au fouet électrique), il ne faut pas attendre avant d'enfourner, car cela peut faire «redescendre» la préparation
- La température de cuisson au four peut créer ce problème, trop chaud et la génoise gonflera mais n'aura pas eu le temps de vraiment «cuire», elle sera trop liquide au centre et s'effondrera. La température recommandée dans la recette, c'est 180 C
- Est-il besoin de préciser, on n'ouvre pas la porte du four pendant la cuisson, sous aucun prétexte !
- Si après de multiples essais vous n'êtes toujours pas satisfait(e) de votre génoise, peut-être est-ce parce que vous cherchez un autre type de biscuit, plus aérien. Essayez la recette du Biscuit de Savoie ou de l'Angel Cake (gateau d'anges).

Le centre de la génoise est "fripé", avec des "pliures"

La génoise est cuite, mais apparait "fripée", avec des fissures au centre

- Cela arrive souvent pour les mêmes raisons que le cas précédent
- Vous avez ouvert la porte du four, la température a chuté pendant la cuisson et a affaibli la génoise
- Vous avez testé la cuisson en plantant le couteau alors que la structure était encore trop molle, vous avez déformé ainsi la structure de la pâte
- Votre four n'était pas assez chaud, il faut augmenter la température

Le centre de la génoise ne gonfle pas pendant la cuisson au four

La génoise monte sur les côtés, mais le centre ne gonfle pas

- Votre appareil (pâte) est trop liquide, ou autrement dit, manque de matière stabilisante, la Farine. Etant trop liquide, la pâte ne peut pas monter. Le conseil, c'est d'ajouter 20 grammes de farine à votre pâte
- La levure chimique peut créer ce problème, car la levure va gonfler les bords plus fortement que le centre (car la levure réagit fortement à la chaleur plus élevée sur les bords du gateau)... la vraie recette de Génoise n'a d'ailleurs pas de levure chimique !
- La température de cuisson au four peut créer ce problème, trop chaud et la génoise gonflera mais n'aura pas eu le temps de vraiment «cuire», elle sera trop liquide au centre et ne montera pas aussi vite que sur les bords. La température recommandée dans la recette, c'est 180 C
- Est-il besoin de préciser, on n'ouvre pas la porte du four pendant la cuisson, sous aucun prétexte !

Le centre de la génoise gonfle pendant la cuisson au four puis s'affaisse, s'effondre, retombe en fin de cuisson ou après cuisson...

La génoise semble cuire uniformément, mais en fin de cuisson, le centre s'affaisse, et ne semble

GéNOISE RATÉE: (S AFFAISSE, RETOMBE, NE GONFLE PAS, A UN GOUT D OEUF, TROP DURE, ?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LA GéNOISE?

pas cuit comme les côtés

- Cela arrive quand le moule est trop grand. Le centre n'est pas soumis à la même température que sur les côtés, reste liquide, et s'affaisse. Au delà d'un diamètre de 28 cm, il faut placer un cône au centre
- Votre appareil (pâte) est trop liquide, ou autrement dit, manque de matière stabilisante, la Farine. Etant trop liquide, la pâte ne peut pas monter. Le conseil, c'est d'ajouter 20 grammes de farine à votre pâte
- La levure chimique peut créer ce problème. Essayez sans levure

La pâte n'a ni monté ni blanchi (cuisson au bain marie, avant la cuisson au four)

La pâte à génoise doit être préparée avant la cuisson au four de manière à être foisonnée, elle doit être blanche, onctueuse, comme une mousse très aérienne, or vous obtenez une pâte qui reste jaune, qui a un goût d'oeuf, et qui n'est pas mousseuse. Pas besoin de cuire cette préparation: elle tournerait en omelette dans le four...

- Pendant la précuisson au bain marie (voir la recette), il faut faire attention à ne pas cuire les œufs. Si c'est le cas, la pâte a tourné en omelette, et ne foisonnera pas. La raison, c'est la température trop élevée du bain marie qui a cuit la préparation. Un thermomètre de cuisine est alors nécessaire pour vérifier que la température de la préparation ne dépasse pas les 45 degrés. Il ne faut pas hésiter retirer le cul de poule du bain marie, battre hors du feu puis remettre sur le bain... faire des «va et vient» entre le bain marie et le plan de travail. Egalement, éviter le bain marie à «grosses bulles», préférer un bain marie qui frémit lentement. Votre meilleure arme sera un thermomètre
- Vous avez peut-être cuit trop longtemps. Il faut arrêter net la cuisson au bain marie dès que la préparation atteint 45 degrés. (Au delà de 45 degrés, retirer du bain marie, continuer à battre hors du feu, puis remettre sur le bain marie, faire des «va et viens», jusqu'à ce que l'appareil (pâte) ait doublé de volume, soit onctueux et ait bien blanchi.)
- Vous n'avez peut-être pas assez battu la préparation sur le bain-marie, pas assez énergiquement, ou pas assez longtemps. Il faut battre la préparation d'œufs et sucre pendant le bain marie à vitesse maximum, au batteur électrique, et s'arrêter lorsque la température atteint 45 C.

Génoise en forme de dôme: le centre a surgonflé

Votre génoise a une forme de dôme: elle a trop gonflé au centre mais pas assez sur les bords...

- Il est fort possible que les bords n'aient pas monté parce que la pâte a «accroché» pendant la cuisson. Il faut absolument chemiser son moule, c'est à dire enduire toutes les parois de beurre mou (passer au pinceau ou au doigt), et saupoudrez de farine ou de sucre, et répartir afin de faire absorber par le beurre. Opération au dessus d'un évier, puis taper le moule pour enlever l'excédent.
- La levure chimique peut être responsable... essayez sans levure !

La texture n'est pas homogène. Quand la génoise fait des bosses...

Votre génoise n'est pas homogène: elle a soit des bosses en surface soit une texture

GéNOISE RATÉE: (S AFFAISSE, RETOMBE, NE GONFLE PAS, A UN GOUT D OEUF, TROP DURE, ?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LA GéNOISE?

différente par endroits (plus molle / plus dure)

- Vous n'avez peut-être pas assez mélangé les oeufs avec la farine. Mélanger assez longtemps (pour un appareil homogène), mais pas trop longtemps (pour ne pas casser la structure aérienne). Bien racler le fond du cul de poule avec une maryse (la farine reste souvent accrochée aux parois).
- Penser à bien tamiser la farine pour éviter les grumeaux
- Vu sur certains forums: battre la préparation au robot (lame, ou mixeur) afin d'éviter les grumeaux est une mauvaise solution, car elle va briser la structure aérienne

La surface de la génoise est dure...

Votre génoise est bien cuite à l'intérieur mais la surface n'est pas moelleuse comme le reste

- Réduire le temps de cuisson
- Changer de sucre, et prendre un sucre glace qui fond mieux dans la pâte. Le sucre mal dissout peut créer une surface qui cristallise
- Ne pas placer la plaque en haut du four ! Essayez de cuire un «niveau» en dessous

Le dessous de la génoise est trop dur, pas assez moelleux...

Votre génoise est bien cuite à l'intérieur mais le dessous n'est pas moelleuse comme le reste, il a trop cuit

- Technique de la double plaque comme pour les macarons ! Enfourner le moule à génoise sur deux plaques plutôt qu'une. (mais ne pas faire préchauffer les plaques avant cuisson !). Enfourner avec deux plaques ralentira la cuisson et ne brûlera pas le dessous de la génoise

Quand on n'arrive pas à démouler sa génoise

Votre génoise est bien cuite mais vous n'arrivez pas à la démouler

- Si vous avez cuit la génoise dans un moule, il faut absolument le chemiser avant d'y mettre la pâte: enduire toutes les parois de beurre mou (passer au pinceau ou au doigt), et saupoudrez de farine ou de sucre, et répartir afin de faire absorber par le beurre. Opération au dessus d'un évier, puis taper le moule pour enlever l'excédent
- Si vous avez cuit la génoise sur un tapis silicone (silpat), et qu'elle accroche, vous manquez sûrement quelques minutes de cuisson. Egalement, ne pas enlever le silicone tout de suite après cuisson, attendre 5 minutes

Quand la génoise a un gout d'oeuf...

Toute génoise se doit d'avoir un gout d'oeuf.... mais quand la recette est ratée, on peut obtenir une génoise avec un goût d'oeuf trop prononcé

- Vous obtenez une pâte qui a un gout d'oeuf parce que votre préparation avant la cuisson au four a déjà tourné en omelette... Autrement dit, les oeufs ont commencé à cuire. Il faut battre énergiquement la pâte au bain marie, sans s'arrêter de battre, afin que les oeufs ne cuisent pas contre les parois du cul de poule. Egalement, il faut éviter le fouet à main, et utiliser un fouet électrique. Et comme indiqué, il faut absolument contrôler la température. Au delà de 45 C, la

GéNOISE RATÉE: (S AFFAISSE, RETOMBE, NE GONFLE PAS, A UN GOUT D OEUF, TROP DURE, ?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LA GéNOISE?

préparation cuit, il faut alors continuer a fouetter, mais hors du bain marie.

Recette de la Génoise

La recette de la Génoise se trouve ICI