

LE BISCUIT PAIN DE GÊNES DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-pain-de-genes/>

Le Pain de Gênes classique est un biscuit d'origine Italienne, au gout très subtil et qui sert de base à certains gâteaux

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Pain De Gênes,

Ingrédients

Pour un cadre de 20 cm x 20 cm, ou un cercle de 22 cm de diamètre

200 grammes de Pâte d'amandes

200 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

120 grammes d'Oeufs

120 grammes d'Oeufs ou 2,4 Oeufs

1 Zeste d'Orange

50 grammes de Beurre

30 grammes de Farine

4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un cadre de 18 cm x 18 cm, ou un cercle de 20 cm de diamètre

162 grammes de Pâte d'amandes

162 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

97,2 grammes d'Oeufs

97,2 grammes d'Oeufs ou 1,9 Oeufs

0,8 Zeste d'Orange

40,5 grammes de Beurre

24,3 grammes de Farine

3,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un cadre de 15 cm x 15 cm, ou un cercle de 17 cm de diamètre

112,5 grammes de Pâte d'amandes

112,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

67,5 grammes d'Oeufs

LE BISCUIT PAIN DE GÊNES DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

67,5 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

0,5 Zeste d'Orange

28,1 grammes de Beurre

16,8 grammes de Farine

2,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un cadre de 13 cm x 13 cm, ou un cercle de 15 cm de diamètre

84,5 grammes de Pâte d'amandes

84,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

50,6 grammes d'Oeufs

50,6 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

0,4 Zeste d'Orange

21,1 grammes de Beurre

12,6 grammes de Farine

1,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un rectangle de 27 cm x 23 cm ou un carré de 25 cm x 25 cm ou un cercle de 28 cm de diamètre

310,5 grammes de Pâte d'amandes

310,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

186,3 grammes d'Oeufs

186,3 grammes d'Oeufs ou 3,7 Oeufs

1,5 Zestes d'Orange

77,6 grammes de Beurre

46,5 grammes de Farine

6,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Instructions

1. On place dans la cuve : la Pâte d'amandes (200 g), les Oeufs (120 g ou 2,4 Oeufs) et le Zeste d'Orange (1)

2. Pour la Pâte d'amandes : La recette est ICI

3. Si la Pâte d'amandes est trop dure, elle ne pourra pas se mélanger aux oeufs :

4. Il suffit de passer la Pâte d'amandes au micro-ondes 10 secondes afin qu'elle ramolisse

5. Pour le Zeste d'Orange, le meilleur moyen est d'utiliser une microplane

6. Rappel: On ne gratte pas l'orange *sur* la microplane, car on risque de raper l'écorce blanche qui est amère

Il vaut mieux passer la microplane à l'envers sur l'orange : on dit qu'on "caresse" l'orange, et on ne rape que la partie orange de l'écorce

7. Pour la suite des opérations : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un

LE BISCUIT PAIN DE GÊNES DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

batteur électrique

8. On fouette à vitesse moyenne/élevée pendant quelques minutes afin d'incorporer la Pâte d'amandes (200 g) aux Oeufs (120 g ou 2,4 Oeufs)

9. On ajoute le Beurre (50 g) (mou, laissé à température ambiante 30 minutes), on fouette

10. Puis, on ajoute la Farine (30 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (4 g)

11. On continue de fouetter quelques minutes

On obtient une pâte un peu épaisse (et beaucoup moins liquide que l'autre recette de pain de Gênes)

Le moule

12. Je recommande un moule en silicone à rebords

13. Les dimensions de mon moule sont : 20 cm par 20 cm. J'ai indiqué plus haut des proportions pour différentes dimensions de moules.

14. On verse l'appareil

15. On étale grossièrement : pas besoin d'être parfait car la pâte va se répandre pendant la cuisson

16. On cuit à 180 C (Thermostat 6) jusqu'à obtenir une bonne coloration

17. La cuisson prend environ 20/30 minutes. Pour tester la cuisson, planter la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sans pâte, tout juste humide

18. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, dès la sortie du four

19. On fait refroidir totalement, puis on peut optionnellement mettre au congélateur pour durcir

20. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, dès la sortie du four

21. Au moment d'utiliser dans mes desserts (comme ICI pour le coussin matelassé), je découpe, puis j'imbibe de sirop