

LE GÂTEAU PAIN DE GÊNES, RECETTE DE PAUL BOCUSE

La Recette

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

Un gâteau simple et savoureux de Monsieur Paul, savoureux, entre saveurs d'amande et d'orange

Chef : Paul Bocuse

Parts : 6

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : Un gâteau de 22 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau, Pain De Gênes,

Ingrédients

Pour un gâteau de 22 cm de diamètre

100 grammes de Beurre

150 grammes de Sucre

125 grammes de Poudre d'amandes

4 Oeufs 200 grammes

2 cuillères à café de Grand Marnier Ou une liqueur d'oranges, un triple sec

30 grammes de Farine

*En option

302 grammes d'Amandes éfilées

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre

66,9 grammes de Beurre

100,4 grammes de Sucre

83,6 grammes de Poudre d'amandes

2,6 Oeufs 130 grammes

1,3 cuillères à café de Grand Marnier Ou une liqueur d'oranges, un triple sec

20 grammes de Farine

LE GÂTEAU PAIN DE GÊNES, RECETTE DE PAUL BOCUSE

*En option

202,1 grammes d'Amandes éfilées

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un gâteau de 25 cm de diamètre

129,1 grammes de Beurre

193,6 grammes de Sucre

161,4 grammes de Poudre d'amandes

5,1 Oeufs 254 grammes

2,5 cuillères à café de Grand Marnier Ou une liqueur d'oranges, un triple sec

38,7 grammes de Farine

*En option

389,9 grammes d'Amandes éfilées

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un gâteau de 28 cm de diamètre

161,9 grammes de Beurre

242,9 grammes de Sucre

202,4 grammes de Poudre d'amandes

6,4 Oeufs 320 grammes

3,2 cuillères à café de Grand Marnier Ou une liqueur d'oranges, un triple sec

48,5 grammes de Farine

*En option

489,1 grammes d'Amandes éfilées

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Instructions

1. Afin de relever la saveur d'amande, je vous recommande de torréfier la Poudre d'amandes (125 g) au four, à étaler sur une plaque, au four à 160 C (Thermostat 5) pendant 10/15 minutes (attention à ne pas noircir ! juste une légère couleur ambrée)
2. Sortir du four, débarrasser sur une autre plaque, puis laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes (si on utilisait la poudre trop chaude, elle cuirait les oeufs)
3. Travailler le Beurre (100 g) avec une spatule afin de le ramollir, puis ajouter le Sucre (150 g) et mélanger
4. Ajouter la Poudre d'amandes (125 g) et mélanger
5. Ajouter une moitié des Oeufs : (donc 2), et mélanger

LE GÂTEAU PAIN DE GÊNES, RECETTE DE PAUL BOCUSE

6. Clarifier (séparer) l'autre moitié des Oeufs (donc 2)
 7. Ajouter 2 Jaunes d'Oeufs dans le bol, et mélanger
 8. Réserver les 2 Blancs d'Oeufs dans un bol
 9. Pour le Grand Marnier (2 c. à café), on peut ajouter le Grand Marnier, un autre Triple Sec, un "Curaçao", ou une liqueur d'Oranges non alcoolisée
 10. Ma préférence, c'est le "Curaçao"
 11. Egalement, je vous indique un produit que les professionnels utilisent (c'est ce que j'ai également à la maison), c'est le Ravel Gel Curacao Orange. Son avantage, à part sa saveur très concentrée, c'est qu'il est sous forme de gel, et non liquide, donc il "destructure moins" les préparations auxquelles on l'ajoute, et pour cette raison que les professionnels l'apprécient. (si vous l'ajoutez par exemple à une crème anglaise, elle conservera sa densité et ne se diluera pas comme si on ajoutait un alcool liquide)
 12. Ajouter le Grand Marnier (2 c. à café)
 13. Ajouter l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes) : C'est en option, car Bocuse ne l'indique pas
 14. Tamiser la Farine (30 g) au dessus du bol et mélanger. (recommandé de tamiser afin d'éviter les grumeaux)
 15. Battre en neige les 2 Blancs d'Oeufs que l'on avait réservés
 16. On ne veut pas de blancs trop serrés (trop fermes) : ils s'incorporeraient mal. On veut des blancs montés, aériens, soyeux, mais pas serrés
- On a maintenant deux préparations, une pâte et des blancs montés, dont il faut maintenant mélanger délicatement afin de ne pas "casser" les blancs
17. Verser une moitié des blancs sur la pâte
 18. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse, sans fouetter, mais en raclant le fond et le bord de la cuve, en retournant l'appareil sur lui-même
 19. Le but est de ne pas casser les blancs montés afin de rendre le gâteau aérien
 20. Finir et recommencer avec la 2ème moitié des blancs

A la machine ...

21. Tout ce que je viens de vous montrer, suppose que vous ayez envie de faire la pâte à la main... mais vous pouvez réaliser toutes ces étapes avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

Le moule en métal...

22. Je ne vous recommande pas de moule en métal, ils ont tendance à brûler et noircir le gâteau. Je vous montre le résultat plus bas...

23. Si vous utilisez un moule en métal: Passer un morceau de beurre froid au fond du moule, et déposer des Amandes éfilées (302 g), cela sert à la déco finale, et cela rajoute du croustillant en bouche

24. Réserver au frais

Le moule en silicone...

LE GÂTEAU PAIN DE GÊNES, RECETTE DE PAUL BOCUSE

25. Je vous recommande plutôt un moule en silicone, il brûlera moins la surface du gâteau (vous verrez la différence plus bas)
26. Si vous utilisez un moule en silicone : En principe, pas besoin de passer un morceau de beurre froid, ou d'huile. Cependant, pour mettre toutes les chances de mon côté, je préfère huiler avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
27. Déposer des Amandes éfilées (302 g) au fond, en appuyant légèrement (pour éviter à la pâte de passer en dessous)
28. Déposer la pâte dans le moule
29. Etaler légèrement sans essayer d'obtenir une surface parfaitement lisse : la pâte va fondre au four et s'étaler elle-même !

Cuisson...

30. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5), pendant environ 20 minutes
31. Faire le test du couteau pour vérifier la cuisson : Le couteau doit ressortir sec, un peu humide certes, mais sans "trainée" de pâte liquide

Finition...

32. Après cuisson, poser une assiette en carton, puis retourner le moule : le fond devient la face visible du gâteau avec les amandes
33. Poser une assiette en carton (de plus petit diamètre) au centre
34. Saupoudrer de sucre neige amylicé (voir la recette ICI)
35. Retirer l'assiette : Vous avez ainsi un joli pourtour de sucre pour la déco

Résultat avec un moule en métal...

Avec un moule en métal, on obtient un gâteau qui est trop foncé pour ressembler au Pain de Gênes de Monsieur Paul : Le moule en métal cuit trop vite la pâte à son contact !

Si cela vous arrive, soyez indulgents, car vous voyez sur la photo, la gâteau est encore moelleux et toujours appétissant !!

Résultat avec un moule en silicone...

Avec un moule en silicone, j'obtiens une belle couleur dorée, comme sur la photo de la recette de Monsieur Paul, et je préfère !