Layer Cake Academy

Génoise vanille · 3 disques de 15 cm

Repères

Biscuit

Débutant accompagné

Statut : Vérification confirmée par le propriétaire le 11 octobre 2026 ; repères à adapter au matériel, aux ingrédients et aux conditions d’utilisation.

Formulation pédagogique à tester dans votre cuisine ; performances non garanties.

Environ 711 g de pâte : trois disques de 15 cm cuits séparément ; hauteur à mesurer lors de l’essai.

Temps de préparation : 25 min

Diamètre de base : 15 cm

Ingrédients

Œufs entiers sans coquille : 300 g — Pesés après avoir légèrement mélangé les œufs ; le nombre varie selon le calibre.

Sucre semoule : 180 g

Farine de blé T55 : 180 g — Tamisée ; une part de T45 ou de fécule rend la mie plus tendre

Beurre doux : 45 g — Fondu puis tiédi

Extrait de vanille : 5 g — Respecter la concentration indiquée sur le flacon.

Sel fin : 1 g

Matériel

Trois moules de 15 cm, ou un moule haut de 15 cm × 10 cm

Balance

Batteur ou robot avec fouet

Bol résistant à la chaleur et casserole (bain-marie)

Tamis, maryse, papier cuisson, grilles

Thermomètre sonde

Texture et utilisation

Mie légère, élastique et alvéolée finement, plutôt sèche seule : elle appelle un imbibage. Une mie compacte signale un foisonnement insuffisant ou une incorporation trop énergique.

Discrète, œuf et vanille : elle porte le goût des garnitures.

Bonne une fois imbibée et garnie ; ne supporte pas seule le poids d’un étage.

Layer cakes aux crèmes légères (mascarpone, ganache montée), fruits, fraisiers revisités.

Cuisson

170 °C · Chaleur statique · 18 à 25 minutes

Indicatif pour trois moules séparés. Pour une génoise haute à trancher : un seul moule haut de 15 cm × 10 cm, chemisé d’une bande de papier cuisson qui dépasse le bord (la pâte, environ 1,3 à 1,6 L, y monte déjà à 7–9 cm avant cuisson) ; 170 °C, 40 à 55 minutes, puis contrôle au centre. Cuire sans attente : la mousse retombe si la pâte patiente.

Étape 1 — Préparer

Préchauffez le four. Chemisez le fond des moules. Pesez tous les ingrédients, faites fondre le beurre sans le laisser brunir et tiédissez-le.

Étape 2 — Tiédir et foisonner

Mélangez œufs, sucre et sel au fouet dans le bol posé sur un bain-marie frémissant. Fouettez jusqu’à 40 à 45 °C, sucre dissous. Retirez du bain-marie et fouettez à vitesse rapide 8 à 10 minutes, puis 2 minutes à vitesse moyenne, jusqu’à un ruban épais qui marque la surface quelques secondes.

Étape 3 — Incorporer la farine

Tamisez la farine en trois fois sur la mousse, soulevez délicatement depuis le fond avec la maryse et faites tourner le bol pour atteindre toutes les zones. Évitez un brassage circulaire énergique de la pâte.

Étape 4 — Ajouter le beurre

Mélangez une grosse cuillerée de pâte au beurre tiède et à la vanille, puis reversez ce mélange sur la pâte et incorporez délicatement. Raclez le fond : le beurre y dépose facilement une couche grasse.

Étape 5 — Répartir et cuire

Répartissez en trois masses égales (environ 237 g). Enfournez aussitôt. Vérifiez à partir de 18 minutes.

Étape 6 — Vérifier et refroidir

Le centre reprend sa forme sous le doigt, les bords se décollent à peine. Démoulez après 5 minutes sur grille, retournez sur un papier pour garder le dessus plat, laissez refroidir complètement avant d’imbiber et de garnir.

Points délicats

Obtenir un ruban stable.

Incorporer farine et beurre sans faire retomber la mousse.

Dépannage

La génoise est plate et compacte. — Mousse insuffisante ou retombée à l’incorporation. — Tiédissez les œufs, fouettez jusqu’au ruban, incorporez en soulevant.

Couche grasse et dense au fond. — Beurre non mélangé qui a coulé. — Détendez le beurre avec un peu de pâte avant de l’incorporer et raclez le fond.

La génoise retombe à la sortie du four. — Cuisson insuffisante ou porte ouverte trop tôt. — N’ouvrez pas avant 15 minutes et vérifiez le centre avant de sortir.

Conservation

Refroidir complètement, emballer proprement et conserver selon les conditions validées pour la recette. Pour ce prototype, aucune durée de conservation du biscuit n’est validée. Une fois garni, respecter les contraintes de la préparation la plus sensible.

La congélation du biscuit seul peut faire l’objet d’un essai de qualité : refroidir, bien emballer et dater, puis décongeler au réfrigérateur dans l’emballage. Aucune durée de stockage congelé ni qualité après décongélation n’est validée pour cette formulation.

Allergènes

Œufs

Blé (gluten)

Lait

Adapter les quantités

18 cm : coefficient ×1.44

20 cm : coefficient ×1.78

25 cm : coefficient ×2.78

Multiplier les masses conserve les proportions mais ne valide ni la quantité de couverture nécessaire ni le temps de cuisson.

Variantes

Génoise chocolat : voir la recette dédiée.

Remplacer 30 g de farine par 30 g de poudre d’amande pour une génoise plus moelleuse. Réviser la déclaration d’allergènes pour le fruit à coque effectivement utilisé.