|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appareil à biscuit** |  |  |
| **Biscuit pour roulade (a froid)** |  |
| Jaune d'œuf frais |  | 0.080 kg |
| Sucre |  |  | 0.030kg |
| Eau |  |  | 0.020 kg |
| sel |  |  | 0.001 kg |
|  |  |  |  |
| Blanc d'œuf frais |  | 0.120 kg |
| Sucre |  |  | 0.070 kg |  |
| Farine fleur |  |  | 0.080 kg |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Mélanger au fouet les jaunes, le sucre (0.030), le sel et l'eau |  |
| Monter les blancs avec le sucre (0.070) pour obtenir un meringuage bien ferme |  |
| Ajouter au fouet les jaunes débattus et la farine |  |  |
| Dresser à la spatule |  |  |  |  |
| Cuire à 180°c |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Génoise à froid** | moule de 16cm de diamétre |  |  |
| Œuf entier |  |  | 0.180 kg |  |  |
| Sucre |  |  | 0.090 kg |  |  |
| Farine |  |  | 0.090 kg |  |  |
| Beurre fondu (facultatif) |  | 0.020 kg |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |
| Monter au batteur les œufs et le sucre  |  |  |  |  |
| Ajouter la farine tamisée, mélanger délicatementAjouter le beurre fondu<http://www.mirpain.com/Fra/UrunDetay.aspx?id=43#!prettyPhoto> |  |  |  |