

<b>Ingrédients :</b> 4 œufs, 125 g de sucre, 125 g de farine (ingrédient secondaire : 125g de poudre d'amande, 15 g de cacao)	<b>Matériels</b> moule, pinceau, fouet, tamis, écumoire, Maryse, grille, bassin à blanc, pinceau
---	--

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>1</b> <b>mise en place sur le poste de travail</b>	Peser, mesurer, contrôle des denrées Tamiser la farine	Corps étranger présent dans l'appareil	Respecter la procédure et les grammages
<b>2.</b> <b>chemiser les moules</b>	Beurrer toute la surface des moules à l'aide d'un pinceau Saupoudrer de farine tamisée Taper le moule en le retournant pour ôter l'excédent de farine	La génoise pèle La génoise adhère au moule	Eviter l'excédant de beurre Ne pas oublier de beurrer les angles et les parois et s'assurer de la propreté du moule
<b>3.</b> <b>Réaliser l'appareil à génoise</b>	Réunir et tiédir dans un bassin les œufs entiers et le sucre Blanchir le mélange à l'aide d'un fouet Monter l'appareil en plaçant le bassin au bain marie Fouetter et finir l'appareil au ruban à une température de 40°C	Le mélange blanchi laisse apparaître des points jaunes. Le mélange coagule Le mélange ne double pas de volume	Eviter de laisser trop longtemps sucre et jaune d'œuf en contact sans remuer Bain marie et appareil trop montés en température Appareil insuffisamment fouettée, nécessité de fouetter vigoureusement pour incorporer de l'air au mélange
<b>4.</b> <b>Incorporer la farine</b>	Verser en pluie la totalité de la farine tamisée Incorporer rapidement la farine en coupant à l'aide d'une écumoire.	L'appareil retombe Des grumeaux de farine reste présents	Eviter de travailler trop l'appareil car les bulles d'air s'échappent Veiller à ce que la farine soit bien tamisée et qu'elle ne forme pas de blocs en tombant dans le bassin.
<b>5.</b> <b>Mouler la génoise et la marquer en cuisson</b>	Mouler immédiatement l'appareil Egaliser et former un léger creux au centre de la génoise Cuire 20 mn à 200°C  Débarrasser sur grille après le démoulage	L'appareil retombe avant cuisson La génoise forme un dôme La génoise brûle La génoise n'est pas cuite  La génoise se ramollie	Eviter l'attente après avoir incorporer la farine Eviter un four top chaud Couvrir si besoin la génoise sur un papier aluminium Vérifier la génoise qui doit être résistante au toucher et se décoller du bord.  Pour éviter les risques de condensation, démouler à la sortie du four.

<b>Remarques ,</b> observations: du beurre peut être incorporé en même temps que la farine. Cette recette peut être réalisé au batteur en ayant eu soin de tempérer le sucre pour réchauffer l'appareil	<b>Critères de performances :</b>  Recette pour 8 personnes soit 1 moule	<b>Dérivés, transferts</b> Génoise au cacao, aux épices
--	--	--