



# GÂTEAU ÉPONGE AU CHOCOLAT

👤 Advanced level

PÂTE FOUETTÉE - RECETTE DE PÂTISSERIE DE BASE

## RECETTE DE GÂTEAU ÉPONGE AU CHOCOLAT

IRCA GENOISE CHOC

œufs - à température ambiante

eau

1 000 g

700 g

200 g

Fouetter tous les ingrédients dans un mélangeur planétaire avec le fouet pendant 10 à 12 minutes à grande vitesse.

CONSEIL :

- La température très froide des œufs et de l'eau réduit le volume du mélange fouetté : si les œufs que vous utilisez sont pasteurisés à environ 5 °C, il est important de fouetter plus longtemps.
- Vous pouvez remplacer l'eau par des œufs pour améliorer encore l'onctuosité et de saveur des produits finaux.

## COMPOSITION FINALE

Graisser et fariner les moules à gâteau, puis couler la pâte et les remplir au 2/3 de leur volume.

Cuire au four à 170-190 °C pendant 25-30 minutes.

Laisser refroidir, puis retirer du moule.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.