



GÂTEAU ÉPONGE (IRCA GENOISE)

👤 Advanced level

PÂTE FOUETTÉE

GÂTEAU ÉPONGE

IRCA GENOISE

œufs - à température ambiante
eau

1 000 g
700 g
100 g

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

COMPOSITION FINALE

Graisser et fariner les plateaux de cuisson, puis couler la pâte.
Cuire au four à 170-190 °C pendant 25-30 minutes.