

Bizcocho de Saboya (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g de azúcar granulada
- 420g de huevos (alrededor de 8 huevos medianos))
- 100g de harina
- 100g de fécula de patata

Préparation

1. ¡Aquí tienes la receta de un pastel muy clásico y muy simple que aún no estaba en el blog, llamado el pastel de Savoie!
2. Tomé la receta del libro La maravillosa historia de las pastelerías de Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Reduje las cantidades para hacer este pastel, pero aquí he puesto las cantidades originales del libro a continuación.
4. La receta es muy simple y rápida de hacer, y el pastel es ultra aireado, se conserva bien varios días si lo envuelves en film transparente J Ingredientes: Usé la vainilla de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Tiempo de preparación: 15 minutos + 45 minutos de cocción Para dos moldes de 19-20cm de diámetro | aproximadamente 10 a 12 porciones: Ingredientes : de azúcar granulada de huevos (alrededor de 8 huevos medianos)) de harina de fécula de patata 1/2 vaina de vainilla o cáscara de limón Receta : Unte con mantequilla y azúcar o harina el molde de su elección.
6. Bata un huevo entero, 7 yemas de huevo y el azúcar hasta obtener un "ribbon": la mezcla debe estar bien inflada y blanqueada.
7. Agregue la harina y la fécula tamizadas, así como la vainilla.
8. Bata las aras de huevo a punto de nieve.
9. Agréguelos delicadamente a la mezcla anterior con una espátula.
10. Vierta la masa en el molde (tenga cuidado de no llenar el molde hasta arriba, la masa se elevará mucho durante la cocción, el mío estaba demasiado lleno en el momento de la foto), luego hornee en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 45 minutos, ajustando según su molde.
11. Desmolde, deje enfriar y ¡disfrute!