

## CAKE / GÂTEAU

**ITEM:** Chiffon

**YIELD:** 6 – 8” cakes

**PREP TIME:** 30 minutes

**PRESERVATION:**

**Ingredients:**

1,360	g	cake flour
1/3	tsp	baking powder
680	g	sugar
850	g	yolks
720	g	oil
720	g	water
15	g	vanilla
850	g	egg whites
680	g	sugar

**Method:**

- Prepare pans with spray then line with parchment paper.
- Sift the flour and baking powder together. Combine with 680g sugar.
- Combine the yolks, oil, water and vanilla.
- Add the yolk mixture gradually to the dry ingredients using the whip attachment on medium speed. After a paste has formed, scrape down the sides of the bowl. Continue adding the yolk

mixture until all is incorporated. Beat for an additional 2 minutes on medium speed.

- Whip the egg whites with a clean whip attachment on medium speed until soft peaks form. Gradually add 680g sugar while beating; continue to beat until medium peaks form.
- Carefully fold 1/3 of the meringue into the batter to lighten it. Gently fold in the remaining egg whites.
- Scale 680 g batter into each pan
- Bake at 375F until the top of a cake springs back when lightly touched; about 35 minutes.
- Cool completely before unmolding.

**Variations:**

**Chocolate chiffon:**

- Sub 255g sifted cocoa powder for the same amount of flour.

**Orange Chiffon Cake:**

- Add the zest of one orange in the yolk mixture and sub orange juice for the water; add in step 4 after all the dry ingredients have been added. Continue to follow the remaining methods.

**Lemon Chiffon Cake:**

- Add the zest of 2 lemons in the yolk mixture and sub lemon juice for the water; add in step 4 after all the dry ingredients have been added. Continue to follow the remaining methods.

**Lime Chiffon Cake:**

- Add the zest of 3 limes in the yolk mixture and sub lime juice for the water; add in step 4 after all the dry ingredients have been added. Continue to follow the remaining methods.

## CAKE / GÂTEAU

**ARTICLE :** Génoise

**RENDEMENT :** 6 gâteaux de 8 po

**TEMPS DE PRÉPARATION :** 30 minutes

**CONSERVATION :**

**Ingrédients :**

1,360	g	farine à gâteaux
1/3	c. à thé	levure chimique
680	g	sucre
850	g	jaunes d'œuf
720	g	huile
720	g	eau
15	g	vanille
850	g	blancs d'œufs
680	g	sucre

**Méthode :**

- Préparer les moules avec le vaporisateur antiadhésif, puis tapisser de papier parchemin.
- Tamiser la farine et la levure chimique. Ajouter 680 g de sucre.
- Mélanger les jaunes d'œufs, l'huile, l'eau et la vanille.
- Ajouter graduellement le mélange de jaunes d'œufs aux ingrédients secs en utilisant le fouet et en mélangeant à vitesse moyenne. À l'obtention d'une pâte, racler les parois du récipient. Continuer d'ajouter le mélange de jaunes d'œufs

jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Continuer de battre pendant deux minutes à vitesse moyenne.

- Fouetter les blancs d'œufs avec le fouet à vitesse moyenne jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter graduellement 680 g de sucre tout en battant; continuer de battre jusqu'à l'obtention de pics semi-fermes.
- Plier soigneusement 1/3 de la meringue dans la pâte pour alléger celle-ci. Plier soigneusement le reste des blancs d'œufs.
- Répartir 680 g de pâte dans chaque plat
- Cuire à 375F jusqu'à ce que le dessus du gâteau reprenne sa forme lorsqu'on le touche au centre; 35 minutes environ.
- Refroidir complètement avant de démouler.

**Variations :**

**Génoise au chocolat :**

- Substituer 255 g de cacao tamisé avec la même quantité de farine.

**Génoise à l'orange :**

- Ajouter le zeste d'une orange au mélange de jaunes d'œufs et substituer l'eau avec du jus d'orange; ajouter à l'étape 4 une fois que tous les ingrédients secs ont été ajoutés. Poursuivre les autres étapes de la recette.

**Génoise au citron :**

- Ajouter le zeste de 2 citrons au mélange de jaunes d'œufs et substituer l'eau avec du jus de citron; ajouter à l'étape 4 une fois que tous les ingrédients secs ont été ajoutés. Poursuivre les autres étapes de la recette.

**Génoise à la lime :**

## **CAKE / GÂTEAU**

- Ajouter le zeste de 3 limes au mélange de jaunes d'œufs et substituer l'eau avec du jus de lime; ajouter à l'étape 4 une fois que tous les ingrédients secs ont été ajoutés. Poursuivre les autres étapes de la recette.