

TABLEAU des quantités - GÉNOISE NATURE

Pour moule rond de Hauteur 11 cm

	ø 10cm	ø 15cm	ø 18cm	ø 20cm	ø 25cm	ø 30cm	ø 35cm
Oeuf	3	6	8	9	11	14	17
Farine	100 g	175 g	220 g	260 g	340 g	400 g	500 g
Sucre	100 g	175 g	220 g	260 g	340 g	400 g	500 g
Temps de cuisson	35 min	45 min	50 min	55 min	65 min	70 min	90 min

Pour moule rond de Hauteur 8 cm

	ø 10cm	ø 15cm	ø 18cm	ø 20cm	ø 25cm	ø 30cm	ø 35cm
Oeuf	2	5	7	8	10	13	15
Farine	60 g	150 g	205 g	220 g	300 g	370 g	400 g
Sucre	60 g	150 g	205 g	220 g	300 g	370 g	400 g
Temps de cuisson	30 min	40 min	45 min	50 min	60 min	65 min	85 min

TABLEAU des quantités - GÉNOISE CHOCOLAT

Pour moule rond de Hauteur 11 cm

	ø 10cm	ø 15cm	ø 18cm	ø 20cm	ø 25cm	ø 30cm	ø 35cm
Oeuf	3	6	8	9	11	14	17
Farine	90 g	155 g	197 g	235 g	310 g	365 g	460 g
Sucre	100 g	175 g	220 g	260 g	340 g	400 g	500 g
Cacao	10 g	20 g	23 g	25 g	30 g	35 g	40 g
Temps de cuisson	35 min	45 min	50 min	55 min	65 min	70 min	90 min

Pour moule rond de Hauteur 8 cm

	ø 10cm	ø 15cm	ø 18cm	ø 20cm	ø 25cm	ø 30cm	ø 35cm
Oeuf	2	5	7	8	10	13	15
Farine	53 g	135 g	185 g	197 g	272 g	337 g	365 g
Sucre	60 g	150 g	205 g	220 g	300 g	370 g	400 g
Cacao	7 g	15 g	20 g	23 g	28 g	33 g	35 g
Temps de cuisson	30 min	40 min	45 min	50 min	60 min	65 min	85 min

Astuce pour les moules carrés

Utilisez les mêmes quantités que pour un moule rond d'une taille plus grand.

Par exemple:

Pour un moule carré de 20 cm de côté



Utilisez les quantités d'un moule rond de 25 cm de diamètre