**MOKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Denrées** | |
| Génoise | |
| Œufs  Sucre  Farine | 4  0,125 KG  0,125 KG |
| Chemisage | |
| Beurre  Farine | 20 G  20 G |
| Crème au beurre | |
| Beurre  Sucre  Eau  Œufs entiers  Œufs jaunes  Arôme vanille/café | 0,250 KG  0,200 KG  40 cL  2  2  PM |
| Sirop | |
| Eau  Sucre  Rhum | 60 cL  40 G  4 cL |
| Finitions | |
| Amandes effilées | 100G |

|  |  |
| --- | --- |
| **Chemiser le moule à génoise** | |
| 1- | Beurrer soigneusement tout l’intérieur du moule avec un pinceau. |
| 2- | Saupoudre l’intérieur de farine tamisée. |
| 3- | Taper le moule pour enlever l’excédent. Réserver. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Confectionner la génoise** | |
| 1- | Dans un cul de poule, réunir les œufs et le sucre. Blanchir le mélange à l’aide d’un fouet à blancs. Monter l’appareil en le plaçant au bain-marie. Fouetter sans discontinuer. |
| 2- | Lorsque l’appareil a doublé de volume, retirer du bain-marie. Continuer de fouetter jusqu’à refroidissement de l’appareil. Il doit former un ruban. |
| 3- | Incorporer délicatement la farine tamisée (en pluie) en soulevant à l’aide d’une petite écumoire (maryse). |
| 4- | Remplir le moule. Cuire à 180°C pendant 20-25 minutes. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Confectionner le sirop** | |
| 1- | Réunir dans une russe l’eau et le sucre. |
| 2- | Porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1-2 minutes. |
| 3- | Ajouter le rhum. Réserver. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Confectionner la crème au beurre.** | |
| 1- | Ramollir le beurre en pommade (éventuellement passer au-dessus du feu pour commencer légèrement à fondre). |
| 2- | Dans un poêlon à sucre, réunir le sucre et l’eau. Porter à ébullition. Pour éviter que le sucre ne masse (cristallise), passer un pinceau mouillé sur les bords de la russe pour incorporer le sucre à l’eau. |
| 3- | Battre les jaunes et les œufs entiers. |
| 4- | Quand le sucre est à son point de cuisson (115°C –petit filé), le verser progressivement sur les œufs en fouettant vigoureusement et sans discontinuer jusqu’à refroidissement. |
| 5- | Incorporer le beurre pommade en noisettes. Travailler au fouet pour obtenir une parfaite homogénéité. |
| 6- | Parfumer la crème avec de l’extrait liquide. Réserver. |

Griller les amandes au four sur plaque.

|  |  |
| --- | --- |
| **Monter le moka** | |
| 1- | A l’aide d’un couteau scie, tailler la génoise en trois disques réguliers. |
| 2- | A l’aide d’un pinceau, imbiber le premier disque de sirop. |
| 3- | Masquer sans excès le premier disque de crème. |
| 4- | Placer le deuxième disque sur le premier. Recommencer. |
| 5- | Placer le troisième disque. Imbiber la surface. |
| 6- | Parer le moka s’il est incliné pour que les surfaces soient planes. |
| 7- | Masquer de crème au beurre les contours et la surface à l’aide d’une spatule. |
| 8- | Appliquer les amandes grillées sur les contours. |
| 9- | Décorer le moka avec le reste de crème à l’aide d’une poche munie d’une douille cannelée. |

Dresser sur le plat de service recouvert d’un papier dentelle.

**VOCABULAIRE :**

* **MASQUER :** Recouvrir uniformément d’un élément de crème, de sauce ou de gelée.