**ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΥΙ**

**Βασικό Παντεσπάνι
Υλικά :** 4 αυγά, 120 γρ. ζάχαρη άχνη, 120 γρ. κοσκινισμένο, μια πρέζα αλάτι.
**Εκτέλεση :** Βουτυρώνουμε, αλευρώνουμε και επικαλύπτουμε με λαδόκολλα μια στρογγυλή φόρμα για κέικ 20 εκατοστών. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη σε μπαιν μαρί. Μόλις αφρατέψει και πήξει το μείγμα, συνεχίζουμε το χτύπημα εκτός μπαιν μαρί μέχρι να κρυώσει. Χτυπάμε με σύρμα για να δώσουμε περισσότερο αέρα στο μείγμα. Κοσκινίζουμε και ενσωματώνουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε το αλεύρι με μαρίζ απαλά, για να μη πέσει ο αέρας. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 25 λεπτά περίπου. Αφού ψηθεί και κρυώσει, βγάζω από τη φόρμα και σκεπάζω με μεμβράνη. Χρησιμοποιώ την επόμενη μέρα.

**Παντεσπάνι ζενουάζ ( γαλλικό )
Υλικά :** 6 αυγά, 190 γρ. ζάχαρη, 190 γρ. αλεύρι, 20 γρ. μπέικιν, 35 γρ. βούτυρο λιωμένο.
**Εκτέλεση :** Χτυπάω τα αυγά με τη ζάχαρη σε μπαιν μαρί. Βγάζουμε από τη φωτιά μόλις αφρατέψει και χτυπάω μέχρι να κρυώσει. Αφού κρυώσει, προσθέτω το αλεύρι με το μπέικιν κοσκινισμένα και μετά το βούτυρο. Ανακατεύω με μαρίζ. Ψήνω στους 170 για 30 – 35 λεπτά. Φόρμα κέικ 20 εκατοστών ή τσέρκι.

**Μπισκουί Ρολό ( Σουίς Ρολ )**Το παντεσπάνι για τον κορμό ψήνεται σε ρηχό παραλληλόγραμμο ταψί.
**Υλικά :** 4 αυγά, 125 γρ. ζάχαρη, 75 γρ. αλεύρι.
**Εκτέλεση :**  Αφρατέυουμε σε μπαιν μαρί τα αυγά με τη ζάχαρη. Μόλις αφρατέψουν, αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να κρυώσει το μείγμα. Ενσωματώνουμε το αλεύρι με μαρίζ ανακατεύοντας απαλά. Ψήνουμε σε ρηχό ταψί 22χ23 εκατοστά στους 190-200 βαθμούς για 4-5 λεπτά. Αφού ψηθεί, αφήνουμε για 2-3 λεπτά και όσο είναι ζεστό αφαιρούμε τη λαδόκολλα και το μεταφέρουμε σε πετσέτα. Βάζουμε λαδόκολλα από πάνω και το τυλίγουμε με τη πετσέτα όσο είναι ζεστό. Προσέχουμε να μη μας σπάσει. Περιμένουμε να κρυώσει καλά και μετά το χρησιμοποιούμε. Ιδανικά την επόμενη μέρα.

**Τόμπους για Κορμούς
Υλικά :** 3 αυγά, 90 γρ. ζάχαρη, 40 γρ. νισεστέ, 40 γρ. αλεύρι.
**Εκτέλεση :** Όπως και το μπισκουί.

**Τόμπους Σοκολάτα
Υλικά :** 5 αυγά χωριστά, 140 γρ. ζάχαρη, 60 γρ. αλεύρι, 20 γρ. νισεστέ, 40 γρ. κακάο.
**Εκτέλεση :** Σε μπαιν μαρί αφρατεύω τους κρόκους με 100 γρ. ζάχαρη. Χτυπάω τα ασπράδια σε μαρέγκα με την υπόλοιπη ζάχαρη. Αφαιρούμε από το μπαιν μαρί και αφού κρυώσει το μείγμα, προσθέτω μέσα τη μαρέγκα και ενσωματώνω με μαρίζ απαλά. Κοσκινίζω αλεύρι, νισεστέ και κακάο και ενσωματώνω. Απλώνω σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 5 χιλιοστών. Ψήνω 10 λεπτά στους 180 βαθμούς. Ξεφορμάρω όπως στο μπισκουί.

**Μπισκουί αμυγδάλου
Υλικά :** 75 γρ. ζάχαρη άχνη, 175 γρ. αμύγδαλο σκόνη, 1 αυγό ολόκληρο, 4 κρόκοι, 4 ασπράδια, 50 γρ. ζάχαρη, 90 γρ. αλεύρι, 45 γρ. βούτυρο λιωμένο.
**Εκτέλεση :** Κοσκινίζουμε την ζάχαρη άχνη με τα αμύγδαλα σε σκόνη. Προσθέτουμε τη βανίλια και το αυγό και τους κρόκους. Χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει. Παράλληλα ετοιμάζουμε μια ελβετικού τύπου μαρέγκα. Χτυπάμε σε μπαιν μαρί τα ασπράδια με τη ζάχαρη. Χτυπάμε μέχρι να σφίξει το μείγμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε στη μαρέγκα τους κρόκους το αλεύρι και τέλος το βούτυρο. Αδειάζουμε σε φόρμα 22 εκατοστών και ψήνουμε στους 170 για περίπου 30 λεπτά.