



Biscuit au chocolat sans gluten



Biscuit au chocolat !

Bien que son nom indique "Biscuit », ne vous y trompez pas c'est bel et bien un savoureux gâteau.

Vous retrouverez ainsi sous cette même appellation de "Biscuit " des gâteaux type duchesse, succès, Joconde, etc.

Version donnée pour robot.

<u>Ingrédients :</u>	
<i>Attention pour réaliser cette recette il y a 2 préparations distinctes</i>	
<i>Ingrédients donnés pour une plaque de 30/40.</i>	
<i>Base du biscuit chocolat :</i>	<i>Meringue française :</i>
<i>40 gr de beurre</i>	<i>160 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)</i>
<i>140 gr de chocolat noir</i>	<i>60 g de sucre semoule</i>
<i>70 gr de pâte d'amande</i>	<i>Meringue moins sucrée que celle de base au vu du mélange final.</i>
<i>30 gr de jaune d'œuf</i>	

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C.

Base du biscuit :

Au bain marie, faites fondre le chocolat et le beurre doucement.

Dans votre robot multi fonction avec la lame hachez légèrement votre pâte d'amande.

Transférer la pâte d'amande dans votre bol du robot et installez la feuille (bateur K).

Ajouter progressivement le jaune d'œuf, à vitesse moyenne.

Racler le tout et incorporer à petite vitesse, le chocolat et beurre fondu.

Une fois le mélange homogène, débarrasser dans un cul de poule et réserver.

On réalise ensuite la meringue :

Mettre les blancs dans le bol du batteur, muni du fouet avec 15 gr de sucre.

Battre à vitesse faible (c'est à dire 1/4 de sa puissance).

Le mélange doit devenir mousseux

On augmente ensuite le batteur à sa 1/2 puissance et on ajoute 15 gr de sucre.

Les vagues commencent à se former.

Mettre le batteur au 3/4 de sa puissance, lorsque les blancs se resserrent autour du fouet, on ajoute le reste du sucre.

On met alors le batteur au maximum et on bat encore durant 2 min.

Lorsque vous retirez le fouet, la meringue formera un bec d'oiseau.

Assemblage des préparations :

On incorpore 1/3 de la meringue dans notre base de biscuit et on mélange énergiquement.

On incorpore le reste à la spatule, délicatement.

Une fois le mélange prêt, on coulera celui-ci sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé/cuisson.

On étale le tout à la spatule, pour obtenir une surface plane et homogène.

Enfourner et cuire +/- 12 min.

A la sortie du four retourner votre biscuit sur une grille munie d'un linge.

Conseil et info :

Impératif pour la meringue d'utiliser des œufs à température ambiante et dit vieillissant !

Pour schématiser séparer (clarifier) œufs, au minimum la veille. Ceci facilite la montée des blancs.

Les blancs se congèlent aussi très bien.

Biscuit fin donc à manipuler avec précaution.

Il est souvent utilisé comme fond des entremets, ou en réalisation multi couches de gâteau.

Lorsque l'on parle de chocolat, on parle de chocolat de couverture et nom de chocolat en tablette acheter au supermarché !