



---

## Biscuit Joconde

---



*Le biscuit Joconde original, le rapport avec la joconde , euh aucun .*

*Version réalisée au robot et à la main.*

### Ingrédients :

*Attention pour réaliser cette recette il y a 2 préparations distinctes*

*Ingrédients donnés pour 1 plaque de 30/40.*

<i>Base du biscuit :</i>	<i>Meringue française :</i>
<i>25 gr de farine</i>	<i>100 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)</i>
<i>100 gr de sucre impalpable</i>	<i>15 g de sucre semoule</i>
<i>100 gr de poudre d'amande</i>	
<i>120 gr d'œuf</i>	
<i>20 gr de beurre fondu</i>	

### Préparation :

*Préchauffez votre four à 180 °C.*

*Peser toutes vos préparations distinctement en séparant bien les ingrédients pour chaque recette.*

#### Base du biscuit :

*Fouetter au robot , le sucre , la poudre d'amande , œufs et farine.*

*Le mélange doit doubler de volume.*

*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.*

*Le mélange doit devenir mousseux*

*On augmente ensuite le batteur à sa 1/2 puissance et on ajoute le 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 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 ( pour faciliter le départ du mélange.*

*On incorpore le reste à la spatule, on ajoute le beurre fondu , on mélange délicatement pour incorporer le beurre.*

*Une fois le mélange prêt, on coulera celui-ci sur la plaque munie d'une feuille de cuisson .*

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

*Enfourner et cuire à mi-hauteur +/- 10 à 14 min.*

*A la sortie du four , le biscuit doit être doré ,retourner votre biscuit sur une grille munie d'un linge. Attendez 5 min avant de retirer la feuille de cuisson, on y va délicatement , on n'est pas des sauvages quand même.*

*Voilà, il ne vous reste plus que de découper des bandes pour un gâteau multi couche ,pour faire le tour de votre gâteau , des cercles , etc...*

### 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.*