



Biscuit Joconde sans beurre



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

Un classique , la base d'un Opéra, de bûche, dans les entremets ...

Version réalisée au robot et à la main.

Ingrédients :

Attention pour réaliser cette recette il y a 2 préparations distinctes

Ingrédients donnés pour 3 plaques de 30/40.

<i>Base du biscuit :</i>	<i>Meringue française :</i>
<i>30 gr de farine</i>	<i>200 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)</i>
<i>200 gr de sucre impalpable</i>	<i>30 g de sucre semoule</i>
<i>200 gr de poudre d'amande</i>	
<i>300 gr d'œuf</i>	

Variantes :

Pistache : ajouter 15 ou 30 gr de pâtes de pistaches en début de préparation.

Agrumes : le zeste de 2 agrumes

Cacao : 30 gr de poudre de cacao mélanger à la farine

Préparation :

Préchauffez votre four à 190 °C.

Base du biscuit :

Fouetter au robot , le sucre , la poudre d'amande et 4 œufs.

Le mélange doit doubler de volume.

Ajouter le reste de œufs et fouetter durant 5 min.

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 3 plaques (+/- 300 gr) recouvertes d'un papier sulfurisé/cuisson.

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

Enfourner et cuire +/- 7 à 10 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.