



Biscuit Joconde imprimé



Nous avons vu le biscuit Joconde avec et sans beurre, voyons une nouvelle version pour décorer nos gâteaux de façon amusante.

Version réalisée au robot et à la main.

Ingrédients :

Attention pour réaliser cette recette il y a 3 préparations distinctes

Ingrédients donnés pour 1 plaque de 30/40.

<i>Pâte à décorer</i>	<i>Base du biscuit :</i>	<i>Meringue française :</i>
<i>50 gr de beurre pommade</i>	<i>25 gr de farine</i>	<i>100 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)</i>
<i>50 gr de sucre impalpable</i>	<i>100 gr de sucre impalpable</i>	<i>15 g de sucre semoule</i>
<i>50 gr de blancs d'œufs</i>	<i>100 gr de poudre d'amande</i>	
<i>50 gr de farine</i>	<i>120 gr d'œuf</i>	
<i>Colorant liquide ou gel</i>	<i>20 gr de beurre fondu</i>	

Variante de la pâte à décor :

Au chocolat : les 50 gr de farine deviennent = 15 gr de farine + 35 gr de cacao en poudre.

Au café : les 50 gr de farine deviennent = 40 gr de farine + 5 gr d'extrait de café.

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C.

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

Pâte à décorer

Au batteur Réaliser un beurre pommade .

Incorporer le sucre glace de façon homogène et ajouter les blancs d'œufs , puis la farine en dernier.

Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Incorporer le colorant suivant le rendu que vous recherchez , n'abusez pas quand même.

Suivant le décor rechercher il y a plusieurs méthodes , soit en étalant votre pate a décor sur toutes la surface de votre feuille de cuisson de manière uniforme pour l'épaisseur et par la suite vous tirerez avec une corne peigne des traits bien distincts et surtout tracés en une seule fois .

Soit un décor réaliser au cornet que vous aurez tracés en amont.

Dans tous les cas l'épaisseur ne doit pas dépasser 2 à 3 millimètres.

Une fois le décor terminé placer votre plaque au congélateur pour 30 min au moins pour que le décor soit durci totalement.

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 sortie du congélateur.

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 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.

Il est souvent utilisé comme pourtours des entremets, dans ce cas placez une bande de rhodoïd dans votre cercle , placer le biscuit décor sur le tour et couler votre entremet dans celui-ci.