



Biscuit Cuillère



Le biscuit Cuillère individuel ou en cartouchiere. Il porte ce nom car à la base il était dressé avec des cuillères, jusqu'à l'arrivée du grand pâtissier Carême qui lui donnera cette technique actuelle au cours du XVIII^e siècle.

Utilisé en individuel, pour la Charlotte, etc.

Version réalisée au robot et à la main.

<u>Ingrédients :</u>	
<i>Attention pour réaliser cette recette il y a 2 préparations distinctes</i>	
<i>Ingrédients donnés pour 2 cercles de 24 cm de diamètre ou 2 cartouchières.</i>	
<i>Base du biscuit :</i>	<i>Meringue française :</i>
<i>100 gr de farine</i>	<i>150 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)</i>
<i>75 gr de fécule de pomme de terre</i>	<i>55 gr g de sucre semoule</i>
<i>55 gr de jaune d'œuf battu</i>	
<i>55 gr de sucre semoule</i>	
<i>Finition : 30 gr de sucre impalpable</i>	

Préparation :

Préchauffez votre four à 190 °.

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

Base du biscuit :

Tamiser la farine et la fécule ensemble.

Blanchir les jaunes d'œufs avec 55 gr de sucre semoule.

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 :

Incorporer à la spatule 1/3 de la meringue au mélange jaunes d'œufs blanchis avec délicatesse.

Puis ajouter le reste de la meringue.

Incorporer le mélange farine/fécule en pluie.

Une fois le mélange prêt, ont rempli une poche munie d'une douille unie n°10 .

On dresse sur une feuille de papier sulfurisé.

Pour des biscuits individuels on dresse des bâtonnets d'une longueur de 6 cm de long et bien espacés.

Pour une cartoucière on dresse des bâtonnets de 6 cm de longueur collé cote à cote.

Pour un biscuit rond on dresse en spirale en démarrant par le centre à la manière d'un escargot.

Tamiser ensuite le sucre impalpable une première couche et une seconde 5 min plus tard .

Enfourner et cuire à mi-hauteur +/- 8 à 15 min.

À la sortie du four , le biscuit doit être doré ,retourner votre biscuit sur une grille munie d'un linge. Retirer la feuille de cuisson, on y va délicatement , on n'est pas des sauvages quand même, quand le biscuit est parfaitement cuit la feuille se détache toute seule.

Conseil et info :

Vous pouvez créer un gabarit sur une autre feuille ou sur l'envers de votre feuille de cuisson , afin de respecter mieux la taille de vos biscuits ou cartouchières.

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.

Conservation cuit 1 jour au frigo , 3 mois au congélateur. Ou dans une boîte en fer , au sec plusieurs semaines(euh je n'ai pas dit des mois)

Biscuit fin donc à manipuler avec précaution.