



Biscuit Cuillère inversé



Le biscuit Cuillère inversé est créé avec les mêmes ingrédients que le biscuit original, mais dans un ordre différent pour gagner du temps.

Utilisé en individuel, pour la Charlotte, etc.

Version réalisée au robot et à la main.

Ingrédients :

Attention pour réaliser cette recette il y a 2 préparations distinctes

Ingrédients donnés pour 2 cercles de 24 cm de diamètre ou 2 cartouchières.

Base du biscuit :	Meringue française :
100 gr de farine	100 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)
25 gr de fécule de pomme de terre	125 g de sucre semoule
80 gr de jaune d'œuf battu	
Finition : 30 gr de sucre impalpable	

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.

Battre les jaunes d'œufs.

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 meringue les jaunes d'œufs préalablement battus avec délicatesse.

Puis le mélange farine/fécule.

Une fois le mélange prêt, on remplit 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 collés côte à côte.

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 cuite 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 fragile donc à manipuler avec précaution.