

COMMENT ÉTALER UN BISCUIT PARFAITEMENT

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/comment-etaler-un-biscuit-parfaitement/>

Comment étaler un biscuit parfaitement

Comment étaler un biscuit parfaitement !

Pour nos entremets on a besoin de biscuits comme le biscuit Dacquoise ou le biscuit à Tiramisu, ou le biscuit Génoise ou encore le Pain de Gênes.

Ces pâtes à biscuit sont assez liquides et doivent être parfois être étalées (quand on n'utilise pas de moule) J'avais l'habitude d'étaler mes biscuits comme tout le monde dans sa petite cuisine : à la spatule, avec un résultat irrégulier : les biscuits ne sortaient du four jamais très "lisses" ou "droits", et mes entremets à la découpe étaient bien loin de la perfection, à cause de ce biscuit pas très régulier. Jusqu'à ce que je suive des formations auprès d'excellents pâtissiers MOF... ce qui m'a aidé à m'approcher de leur perfection

Toutes les recettes de Biscuit à Entremets

Ceci est une recette de biscuit pouvant être utilisée dans certains gâteaux et entremets. Toutes les Recettes de Biscuit à Entremets se trouvent ICI

Méthode 1 : À la spatule coudée

1D La méthode la plus rapide, c'est la spatule coudée. Malheureusement c'est la pire solution car il faut des années d'expérience de manipulation de spatule afin de lisser parfaitement uniformément. J'ai vu plusieurs professionnels éviter cette méthode malgré leur dextérité

Méthode 2 : Avec la Raplette

1U La meilleure méthode, c'est la raplette. C'est un instrument (qui je crois a été créée par DeBuyer mais je ne suis pas tout à fait sûr) qui a trois côtés, deux côtés qui évitent que la pâte ne déborde et un côté surélevé, une ouverture, qui permet à la pâte de passer. On "racle" ou on "tire" la raplette sur la pâte et le résultat est une fine couche de pâte parfaitement lisse. On peut régler la hauteur afin de contrôler l'épaisseur du biscuit Inconvénient : C'est un peu cher ! Les meilleures raplettes coûtent entre 140 et 200 Euros !

Méthode 3 : Avec des règles

2U La dernière méthode, celle que j'utilise c'est avec deux petites règles en bois.

On commence par poser un tapis silicone

On pose sur le tapis deux règles en bois. La hauteur de ces règles dépend de la hauteur du biscuit que vous désirez et également du biscuit (s'il gonfle ou pas pendant la cuisson). J'ai trouvé ces petites règles en bois dans le bricorama du coin, pour un prix vraiment abordable

On peut scotcher ces règles pour s'assurer que ces règles ne glissent pas

On dépose la pâte à une extrémité

COMMENT ÉTALER UN BISCUIT PARFAITEMENT

On "racle" avec une longue spatule qui doit rester appuyée sur les règles. On peut utiliser un long couteau ou un autre instrument métallique

On égalise les côtés

On retire les règles

Résultat parfait avant cuisson !

Je pose mon tapis silicone directement sur la grille du four, car mes plaques ont tendance à se déformer pendant la cuisson. Ainsi mon biscuit cuit à l'horizontal et ne penche pas !

Résultat parfait après cuisson !