

COMMENT ÉTALER UNE PÂTE à BISCUIT PARFAITEMENT

L'article

<https://cuisinedaubery.com/etaler-pate-biscuit/>

Comment étaler une pâte à biscuit parfaitement

Pour des entremets, on a besoin de biscuits comme le biscuit Dacquoise ou le biscuit à Tiramisu

Toutes les recettes d'entremets sont ICI

Toutes les recettes de biscuits à entremets sont ICI

Étaler sa pâte à biscuit

Ces pâtes à biscuit ne sont en général pas assez liquides pour s'étaler d'elles-mêmes à la cuisson, et doivent être étalées avant la cuisson

Il est important d'étaler ces pâtes parfaitement, de manière à ce qu'elles produisent des biscuits parfaitement lisses, droits, et surtout avec une profondeur uniforme, sinon cela se verra dans les entremets, et la découpe ne sera pas très belle

Ici par exemple, dans cet entremets caraïbes, le biscuit a été bien étalé, et la découpe de l'entremets montre des couches régulières et uniformes, signe de qualité

Je vous montre plusieurs techniques pour cela : elles ont toutes leurs avantages et inconvénients

- 1 - Méthode manuelle à la spatule
- 2 - Méthode avec des règles
- 3 - Méthode avec raplette

Méthode 1 : À la spatule coudée

Pour cette méthode, on a besoin d'une grande spatule coudée

Poser un grand tapis silicone (sinon assembler deux petits)

Verser la pâte

Étaler le plus uniformément possible en tenant la spatule des deux mains, en faisant un "aller-retour"

Racler les contours afin d'avoir des bords nets

Enfourner, cuire

A la sortie du four, le meilleur moyen pour décoller le biscuit est de poser un tapis silicone, puis de retourner

Décoller délicatement

Cette méthode limite les risques de "déchirure"

Couper les bords, le biscuit est prêt

Le résultat semble bon, mais à regarder de plus près, le biscuit n'est pas parfaitement droit : la profondeur n'est pas la même à gauche qu'à droite !

C'est une méthode délicate, qui n'est pas ma préférée

COMMENT ÉTALER UNE PÂTE à BISCUIT PARFAITEMENT

Méthode 2 : Avec des règles

Pour cette méthode, on utilise deux règles plates

Dans la précédente version, je vous parlais de "règles en bois", car c'est uniquement ce que l'on trouvait. On en trouve dorénavant en plastique, ce qui est plus hygiénique, car si le bois touche la pâte à biscuit, c'est embêtant. Le plastique a l'avantage de pouvoir être lavé plus efficacement

Pour acheter en ligne, c'est ICI

La hauteur de ces règles dépend de la hauteur du biscuit que vous désirez : 0,3 cm ou 3 mm, ou 0,5 cm ou 5 mm, ou plus

Poser un tapis silicone

Poser les règles plates, parallèlement, sur votre plan de travail

Je recommande de scotcher ces règles afin de s'assurer que ces règles soient stables et ne glissent pas

J'utilise cette spatule (ou "règle égalisatrice"), qui permet d'obtenir une ligne droite parfaite, sinon prendre une plaque bien droite

Pour acheter en ligne, c'est ICI

Racler, en faisant glisser la spatule sur les règles, en un mouvement de va-et-vient

On obtient ainsi une surface plane et parfaite

Retirer l'excédent de pâte qui est en dehors des règles

Retirer les règles

Nettoyer les traces de résidus de pâte (sinon ils cuisent plus vite que le reste, et vont brûler)

Vous pouvez observer que l'on obtient un résultat net, meilleur qu'avec la méthode 1

Passer en cuisson au four

Après cuisson, poser un tapis silicone, retourner, puis décoller

Ebarber les côtés

C'est une bonne méthode, qui produit un biscuit vraiment net et droit, avec une hauteur de biscuit homogène

Son inconvénient : elle prend plus de temps à cause de la manipulation des règles

Méthode 3 : Avec une raplette

Pour cette méthode, on utilise une 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

Il y a plusieurs marques, vendues dans les milieux professionnels : DEBUYER, JBPRINCE, MARTELLATO, etc...

Pour acheter en ligne, c'est ICI

On peut ajuster la hauteur de l'ouverture, afin de contrôler l'épaisseur du biscuit

Verser la pâte à une extrémité du tapis silicone, contre la raplette

"Tirer" la raplette sur la pâte et le résultat est une fine couche de pâte parfaitement lisse.

L'exécution est plus encore plus simple que la méthode 2

Le résultat est une pâte qui est étalée parfaitement

COMMENT ÉTALER UNE PÂTE à BISCUIT PARFAITEMENT

Racler les bords afin d'avoir des bordures nettes

Nettoyer les traces qui cuisent vite et brûlent, donnant un mauvais gout au biscuit

Le résultat est un biscuit parfait prêt à la cuisson

Cuire, et procéder comme expliqué précédemment pour retirer du tapis silicone, et ébarber

C'est selon moi la meilleure méthode, qui produit un biscuit vraiment net et droit, et qui est simple à opérer, et à nettoyer

La raplette est un outil de professionnel qui a un certain cout à l'achat, mais qui dure une vie ! Donc un joli cadeau de Noel à vous offrir

Résultat

Voilou ! A vous de choisir la meilleure méthode qui vous conviendra

Personnellement, je préfère la méthode 3 avec raplette, sauf pour des petites quantités : dans ce cas j'opte pour la méthode 1 qui est rapide. Et si je n'ai pas de raplette à disposition, je passe à la méthode 2