

LE BISCUIT à LA PISTACHE AÉRIEN (PAIN DE GÊNES) DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-pain-de-genes-pistache/>

Le Pain de Gênes 'aérien' est un biscuit d'origine Italienne. Cette version pistache est plus fine et plus moelleuse que la version classique, et sert principalement comme biscuit moelleux dans des entremets

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 13 Minutes

Volume : Un cadre de 27 cm par 24 cm

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Pain De Gênes,

Ingrédients

Pour un biscuit 38 cm x 28 cm et 1 cm d'épaisseur, ou un carré de 33 cm de côté

216 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

24 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

297 grammes d'Oeufs ou 5,9 Oeufs

2 grammes de Sel

46 grammes de Farine

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

80 grammes de Beurre

Pour un biscuit 38 cm x 28 cm et 0,7 cm ou 7 mm d'épaisseur

151,2 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

16,7 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

207,9 grammes d'Oeufs ou 4,1 Oeufs

1,4 grammes de Sel

32,1 grammes de Farine

1,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

56 grammes de Beurre

Pour un biscuit 26 cm x 36 cm et 1 cm d'épaisseur, ou un carré de 30 cm de côté

190 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

21,1 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

LE BISCUIT à LA PISTACHE AÉRIEN (PAIN DE GÊNES) DE M.O.F

261,2 grammes d'Oeufs ou 5,2 Oeufs

1,7 grammes de Sel

40,4 grammes de Farine

1,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

70,3 grammes de Beurre

Pour un biscuit 34 cm x 24 cm et 1 cm d'épaisseur, ou un carré de 28 cm de côté

165,6 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

18,4 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

227,7 grammes d'Oeufs ou 4,5 Oeufs

1,5 grammes de Sel

35,2 grammes de Farine

1,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

61,3 grammes de Beurre

Pour un biscuit 26 cm x 26 cm et 1 cm d'épaisseur, ou un carré de 26 cm de côté

137,2 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

15,2 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

188,6 grammes d'Oeufs ou 3,7 Oeufs

1,2 grammes de Sel

29,2 grammes de Farine

1,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

50,8 grammes de Beurre

Instructions

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

1. Commencer par mélanger et détendre la Pâte d'amandes (216 g) et la Pâte de Pistache (24 g)
2. Les recettes sont ICI
3. Si vos pâtes sont trop dures, vous pouvez les ramollir 6 secondes au micro-ondes
4. - Au robot : Si vous prenez un robot (genre Kitchen Aid), utiliser la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), et mélanger 1 minute
5. - Manuellement : Sans machine, on peut simplement mélanger avec une spatule
6. Battre (mélanger) les Oeufs (297 g ou 5,9 Oeufs) dans un bol, et verser progressivement, tout en fouettant
7. Arrêter de battre (mélanger)
8. Tamiser ensemble le Sel (2 g), la Farine (46 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (2 g) directement sur la cuve

LE BISCUIT à LA PISTACHE AÉRIEN (PAIN DE GÊNES) DE M.O.F

9. Puis on change d'accessoire :

10. - Au robot : On remplace la 'feuille' par le fouet

11. - Au batteur électrique : Prendre un batteur électrique muni de deux fouets

12. - Manuellement : Prendre un fouet à main

13. Fouetter à Vitesse Moyenne. Avec le robot, j'utilise la vitesse 5 (sur 10)

Le Beurre Noisette

14. Faire fondre le Beurre (80 g) dans une casserole et on attend qu'il se colore (sans trop noircir) :
On cherche à obtenir un beurre noisette

15. Il faut à présent diminuer la vitesse à Vitesse Lente...

16. Puis verser ce beurre noisette en filet sur la cuve, tout en fouettant

17. Vous verrez qu'au fond de la casserole se trouvent des dépôts (normal si votre beurre n'était pas clarifié), il faut juste éviter des les incorporer car ils donnent un gout amer...

18. Fouetter

19. Arrêter, racler le fond et les bords avec une maryse, et donner un dernier coup de fouet...

Cuire avec Plaque

20. Pour cuire ce biscuit, je vous propose deux options : Première solution, c'est d'utiliser une plaque de cuisson avec rebords, et un tapis silicone posé au fond.

Cuire avec Tapis à rebord

21. Une 2ème et meilleure solution, c'est d'utiliser un flexipan, ou un tapis silicone à rebords, car la pâte est assez liquide : les rebords permettent de contenir l'appareil et de cuire un biscuit avec une épaisseur homogène. C'est vraiment pratique.

22. Mon tapis silicone fait 27 cm par 24 cm. J'ai acheté mon Flexipan à rebords chez Dehillerin:

DEHILLERIN

18 et 20 rue Coquillière

75001 Paris

Tel : 01 42 36 53 13

L'appareil est très liquide, j'ai craint de ne pas avoir un biscuit mais au final, mais tout s'est bien passé

L'avantage de cette recette, c'est qu'on n'a pas besoin de lisser avec une spatule: le liquide se répand sur tout le moule, on aura ainsi la même épaisseur de biscuit... pas de panique pour lisser comme on le ferait avec un autre biscuit !!

23. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 12 minutes à 18 minutes, en fonction de votre moule et de votre four....