

LE BISCUIT BRETON DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-breton/>

Un biscuit breton, délicieux, et fondant en bouche

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée,

Ingrédients

Pour 2 disques de 18 cm de diamètre ou 2 carrés de 16 cm x 16 cm

187 grammes de Beurre

185 grammes de Sucre

5 grammes de Sel

75 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,7 Oeufs

250 grammes de Farine

8,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour 1 disque de 18 cm de diamètre ou 1 carré de 16 cm x 16 cm

93,5 grammes de Beurre

92,5 grammes de Sucre

2,5 grammes de Sel

37,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,8 Oeufs

125 grammes de Farine

4,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour 2 disques de 22 cm de diamètre ou 2 carrés de 19 cm x 19 cm

279,3 grammes de Beurre

276,3 grammes de Sucre

7,4 grammes de Sel

112 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

373,4 grammes de Farine

12,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour 1 disque de 22 cm de diamètre ou 1 carré de 19 cm x 19 cm

139,6 grammes de Beurre

138,1 grammes de Sucre

3,7 grammes de Sel

LE BISCUIT BRETON DE M.O.F

56 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

186,7 grammes de Farine

6,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Instructions

1. Commencer par mélanger et malaxer le Beurre (187 g), le Sucre (185 g) et le Sel (5 g)
2. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
3. Ajouter les Jaunes d'Oeuf (75 g pris de 3,7 Oeufs) et mélanger
4. Tamiser la Farine (250 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (8,5 g) sur le bol
5. Mélanger
6. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
7. Placer au frais pendant 2 heures minimum, jusqu'à 12 heures
8. Sortir du réfrigérateur, et abaisser au rouleau à pâtisserie sur 0,6 cm ou 6 mm
9. Enfoncer un cercle à pâtisserie et retirer l'excédent

Cuisson

10. Cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 30/40 minutes, avec le cercle à pâtisserie enfoncé
11. Retirer du four, et retirer le biscuit cuit de la plaque (qui continue de cuire sinon)