

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

La Recette

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

Le Biscuit anglo-saxon appelé Chiffon Cake, un de mes biscuits préférés... après la génoise. J'aime son onctuosité et sa texture en bouche, idéal pour des entremets à étages

Chef : Mich Turner

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 45 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Épais,

Ingrédients

Pour 1 biscuit de 25 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur

*Appareil de base

285 grammes de Farine

168 grammes de Sucre

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

100 grammes d'Huile d'Arachide

100 grammes d'Huile d'Arachide 10 Centilitres/100 Millilitres

7 Jaunes d'Oeuf

7 Jaunes d'Oeuf 140 grammes

192 grammes de Lait

192 grammes de Lait 18,43 Centilitres/184,32 Millilitres

*Blancs montés

9 Blancs d'Oeuf

9 Blancs d'Oeuf 270 grammes

1/2 cuillère à café de Crème de Tartre

2 cuillères à café de Pâte de Vanille

100 grammes de Sucre

*En option

2 Zestes de Citron

Pour 1 biscuit de 30 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

*Appareil de base

205,2 grammes de Farine

120,9 grammes de Sucre

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

72 grammes d'Huile d'Arachide

72 grammes d'Huile d'Arachide 7,2 Centilitres/72 Millilitres

5 Jaunes d'Oeuf

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

138,2 grammes de Lait

138,2 grammes de Lait 13,27 Centilitres/132,67 Millilitres

*Blancs montés

6,4 Blancs d'Oeuf

6,4 Blancs d'Oeuf 192 grammes

0,3 cuillère à café de Crème de Tartre

1,4 cuillères à café de Pâte de Vanille

72 grammes de Sucre

*En option

1,4 Zestes de Citron

Pour 1 biscuit de 25 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

*Appareil de base

142,5 grammes de Farine

84 grammes de Sucre

2,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

50 grammes d'Huile d'Arachide

50 grammes d'Huile d'Arachide 5 Centilitres/50 Millilitres

3,5 Jaunes d'Oeuf

3,5 Jaunes d'Oeuf 70 grammes

96 grammes de Lait

96 grammes de Lait 9,22 Centilitres/92,16 Millilitres

*Blancs montés

4,5 Blancs d'Oeuf

4,5 Blancs d'Oeuf 135 grammes

1/4 cuillère à café de Crème de Tartre

1 cuillère à café de Pâte de Vanille

50 grammes de Sucre

*En option

1 Zeste de Citron

Pour 1 biscuit de 19 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur

*Appareil de base

164,6 grammes de Farine

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

97 grammes de Sucre
2,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
57,7 grammes d'Huile d'Arachide
57,7 grammes d'Huile d'Arachide 5,77 Centilitres/57,7 Millilitres
4 Jaunes d'Oeuf
4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes
110,8 grammes de Lait
110,8 grammes de Lait 10,64 Centilitres/106,37 Millilitres
*Blancs montés
5,1 Blancs d'Oeuf
5,1 Blancs d'Oeuf 153 grammes
0,2 cuillère à café de Crème de Tartre
1,1 cuillères à café de Pâte de Vanille
57,7 grammes de Sucre
*En option
1,1 Zestes de Citron

Pour 1 biscuit de 19 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

*Appareil de base
82,3 grammes de Farine
48,5 grammes de Sucre
1,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
28,8 grammes d'Huile d'Arachide
28,8 grammes d'Huile d'Arachide 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres
2 Jaunes d'Oeuf
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes
55,4 grammes de Lait
55,4 grammes de Lait 5,32 Centilitres/53,18 Millilitres
*Blancs montés
2,5 Blancs d'Oeuf
2,5 Blancs d'Oeuf 75 grammes
0,1 cuillère à café de Crème de Tartre
0,5 cuillère à café de Pâte de Vanille
28,8 grammes de Sucre
*En option
0,5 Zeste de Citron

Pour 1 biscuit de 15 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur

*Appareil de base
102,6 grammes de Farine
60,4 grammes de Sucre
1,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

36 grammes d'Huile d'Arachide
36 grammes d'Huile d'Arachide 3,6 Centilitres/36 Millilitres
2,5 Jaunes d'Oeuf
2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes
69,1 grammes de Lait
69,1 grammes de Lait 6,63 Centilitres/66,34 Millilitres
*Blancs montés
3,2 Blancs d'Oeuf
3,2 Blancs d'Oeuf 96 grammes
0,1 cuillère à café de Crème de Tartre
0,7 cuillère à café de Pâte de Vanille
36 grammes de Sucre
*En option
0,7 Zeste de Citron

Pour 1 biscuit de 15 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

*Appareil de base
51,3 grammes de Farine
30,2 grammes de Sucre
0,9 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
18 grammes d'Huile d'Arachide
18 grammes d'Huile d'Arachide 1,8 Centilitre/18 Millilitres
1,2 Jaunes d'Oeuf
1,2 Jaunes d'Oeuf 24 grammes
34,5 grammes de Lait
34,5 grammes de Lait 3,31 Centilitres/33,12 Millilitres
*Blancs montés
1,6 Blancs d'Oeuf
1,6 Blancs d'Oeuf 48 grammes
0,09 cuillère à café de Crème de Tartre
0,3 cuillère à café de Pâte de Vanille
18 grammes de Sucre
*En option
0,3 Zeste de Citron

Instructions

1. Mélanger la Farine (285 g), le Sucre (168 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (5 g)
2. Dans un autre bol, mélanger l'Huile d'Arachide (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), les Jaunes

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

d'Oeuf (7), le Lait (192 g ou 18,43 Centilitres/184,32 Millilitres)

3. Assembler les deux bols

4. Pour mélanger, le plus simple est encore d'utiliser un batteur électrique

5. En option, si vous voulez donner une saveur citronnée, c'est le moment de gratter les Zestes de Citron (2)

Les blancs montés

6. Fouetter les Blancs d'Oeuf (9)

7. Attendre que les Blancs d'Oeuf soient juste mousseux

8. Quand ils sont mousseux, Mich Turner nous dit d'ajouter la Crème de Tartre (1/2 c. à café) : Cela évite de grainer les blancs

9. Attendre que les Blancs d'Oeuf montent

10. Ajouter la Pâte de Vanille (2 c. à café)

11. Ajouter le Sucre (100 g) pour serrer les blancs et fouetter encore quelques minutes

Mélange des 2 préparations

12. On a deux préparations qu'il va falloir mélanger délicatement

13. Verser un tiers des blancs

14. Mélanger avec un fouet à main, en macaronnant délicatement

15. Ajouter un 2ème tiers des blancs montés

16. Mélanger de la même façon, en macaronnant

17. Ajouter le 3ème et dernier tiers des blancs montés, et on mélange de la même façon, en macaronnant

18. Voilà le résultat, aérien et souple

19. Important : Ne pas chemiser (beurrer) votre moule ! Mich Turner dit de ne pas graisser le moule car le chiffon cake doit accrocher sur les bords, sinon il risque de retomber après cuisson !

20. - Lorsque j'utilise un moule avec fond: je préfère graisser (beurrer) juste le fond (mais pas les bords). Ainsi, il suffira de passer une lame après cuisson et le biscuit se démoulera facilement

21. - Lorsque j'utilise un cercle à pâtisserie: je pose le cercle sur un papier sulfurisé ou un tapis silicone, sans beurrer le fond. Après cuisson, il suffira de retourner, retirer le tapis silicone, puis passer une lame et le biscuit se démoulera facilement

22. Verser la préparation dans le moule

23. Cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)

24. La cuisson dure environ 45 minutes, mais pour savoir quand retirer du four, il faut faire le test du couteau

25. Pour tester la cuisson, planter un couteau : Ici, il ressort encore humide, la pâte n'est pas encore totalement cuite, il faut faire cuire encore 10 minutes

26. Et 10 minutes plus tard, le couteau ressort sec, on peut arrêter la cuisson

27. Sortir et faire refroidir sur une grille

28. Envelopper avec du film alimentaire étirable et réserver au frais

29. Pour utiliser, il faudra retirer la croûte qui s'enlève facilement car elle est humide

La découpe de tranches

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

30. Une astuce : Laisser une nuit au frais permet de mieux découper des tranches : la découpe sera plus nette
31. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gateau !)
32. Il y a une technique, voir la page ICI