

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

La Recette

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

Le Biscuit anglo-saxon appelé Chiffon Cake. 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 10 Centilitres/100 Millilitres

7 Jaunes d'Oeuf 140 grammes

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

*Blancs montés

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

*Appareil de base

205,2 grammes de Farine

120,9 grammes de Sucre

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

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

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

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

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

*Blancs montés

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 5 Centilitres/50 Millilitres

3,5 Jaunes d'Oeuf 70 grammes

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

*Blancs montés

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

97 grammes de Sucre

2,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

57,7 grammes d'Huile d'Arachide 5,77 Centilitres/57,7 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

110,8 grammes de Lait 10,64 Centilitres/106,37 Millilitres

*Blancs montés

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

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

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 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

55,4 grammes de Lait 5,32 Centilitres/53,18 Millilitres

*Blancs montés

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)

36 grammes d'Huile d'Arachide 3,6 Centilitres/36 Millilitres

2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes

69,1 grammes de Lait 6,63 Centilitres/66,34 Millilitres

*Blancs montés

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 1,8 Centilitre/18 Millilitres

1,2 Jaunes d'Oeuf 24 grammes

34,5 grammes de Lait 3,31 Centilitres/33,12 Millilitres

*Blancs montés

1,6 Blancs d'Oeuf 48 grammes

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

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 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

LE BISCUIT CHIFFON CAKE CITRON DE MICH TURNER

passer une lame et le biscuit se démoulera facilement

22. Verser la préparation dans le moule

23. Enfourner 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 croute qui s'enlève facilement car elle est humide

La découpe de tranches

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 gâteau !) : Il y a une technique pour cela, voir l'article [ICI](#)