

LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

La Recette

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

Un biscuit chocolat super moelleux, et facile à réaliser. Idéal pour des gâteaux et entremets. Et qui contient un peu de mayonnaise, la petite astuce de Keller !

Chef : Thomas Keller

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour deux cercles de 18 cm de diamètre

*Les liquides

56 grammes d'Oeufs

56 grammes d'Oeufs ou 1,1 Oeufs

126 grammes de Sucre

2 grammes de Pâte de Vanille

2 grammes de Pâte de Vanille On peut remplacer par de l'extrait de vanille

86 grammes de Mayonnaise

86 grammes de Mayonnaise A remplacer par du beurre sinon !

105 grammes d'Eau

105 grammes d'Eau 10,5 Centilitres/105 Millilitres

*Les poudres

101 grammes de Farine

31 grammes de Cacao en Poudre

2,5 grammes de Bicarbonate de Soude

0,5 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 gramme de Sel

Pour un cercle de 18 cm de diamètre

*Les liquides

28 grammes d'Oeufs

28 grammes d'Oeufs ou 0,5 Oeuf

63 grammes de Sucre

1 gramme de Pâte de Vanille

LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

1 gramme de Pâte de Vanille On peut remplacer par de l'extrait de vanille

43 grammes de Mayonnaise

43 grammes de Mayonnaise A remplacer par du beurre sinon !

52,5 grammes d'Eau

52,5 grammes d'Eau 5,25 Centilitres/52,5 Millilitres

*Les poudres

50,5 grammes de Farine

15,5 grammes de Cacao en Poudre

1,2 grammes de Bicarbonate de Soude

0,2 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

0,5 gramme de Sel

Pour deux cercles de 22 cm de diamètre

*Les liquides

83,6 grammes d'Oeufs

83,6 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

188,2 grammes de Sucre

2,9 grammes de Pâte de Vanille

2,9 grammes de Pâte de Vanille On peut remplacer par de l'extrait de vanille

128,4 grammes de Mayonnaise

128,4 grammes de Mayonnaise A remplacer par du beurre sinon !

156,8 grammes d'Eau

156,8 grammes d'Eau 15,68 Centilitres/156,8 Millilitres

*Les poudres

150,8 grammes de Farine

46,3 grammes de Cacao en Poudre

3,7 grammes de Bicarbonate de Soude

0,7 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1,4 grammes de Sel

Pour deux cercles de 25 cm de diamètre

*Les liquides

108 grammes d'Oeufs

108 grammes d'Oeufs ou 2,1 Oeufs

243 grammes de Sucre

3,8 grammes de Pâte de Vanille

3,8 grammes de Pâte de Vanille On peut remplacer par de l'extrait de vanille

165,8 grammes de Mayonnaise

165,8 grammes de Mayonnaise A remplacer par du beurre sinon !

202,5 grammes d'Eau

202,5 grammes d'Eau 20,25 Centilitres/202,5 Millilitres

*Les poudres

LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

194,8 grammes de Farine

59,7 grammes de Cacao en Poudre

4,8 grammes de Bicarbonate de Soude

0,9 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1,9 grammes de Sel

Pour deux cercles de 28 cm de diamètre

*Les liquides

135,5 grammes d'Oeufs

135,5 grammes d'Oeufs ou 2,7 Oeufs

304,8 grammes de Sucre

4,8 grammes de Pâte de Vanille

4,8 grammes de Pâte de Vanille On peut remplacer par de l'extrait de vanille

208 grammes de Mayonnaise

208 grammes de Mayonnaise A remplacer par du beurre sinon !

254 grammes d'Eau

254 grammes d'Eau 25,4 Centilitres/254 Millilitres

*Les poudres

244,3 grammes de Farine

75 grammes de Cacao en Poudre

6 grammes de Bicarbonate de Soude

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

2,4 grammes de Sel

Instructions

Les liquides ...

1. Commencer par fouetter les Oeufs (56 g ou 1,1 Oeufs), le Sucre (126 g) et la Pâte de Vanille (2 g) pendant 1 minute. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique. Fouetter à Vitesse Maximale. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10). Si vous n'avez pas de Pâte de Vanille, remplacer par 2 g d'Extrait de Vanille

2. Ajouter la Mayonnaise (86 g) et fouetter pendant 5 minutes, puis ajouter l'Eau (105 g ou 10,5 Centilitres/105 Millilitres). Si vous n'avez pas de Mayonnaise, remplacer par 86 g de Beurre mou

Les poudres ...

3. Tamiser la Farine (101 g), le Cacao en Poudre (31 g), le Bicarbonate de Soude (2,5 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (0,5 g) et le Sel (1 g). Si vous n'avez pas de Bicarbonate de Soude, remplacer par 2,5 g de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Mélange...

On a donc deux bols : les poudres tamisées et les liquides : il s'agit maintenant de les incorporer

LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

délicatement, à la main

4. Verser les poudres sur le liquide

5. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse, sans fouetter, mais en raclant le fond et le bord de la cuve, en retournant l'appareil sur lui-même

6. Le but est de ne pas casser les oeufs fouettés afin de rendre le biscuit aérien

Cuisson...

7. Verser l'appareil à biscuit dans un moule, si possible, un moule en silicone, type "Tapis de Four à Rebords Silicone"

8. Pour acheter en ligne, c'est ICI

9. Si vous utilisez un moule en métal, alors prendre du papier sulfurisé pour éviter au biscuit d'accrocher !

10. Etaler uniformément le biscuit, avec une spatule coudée

11. Cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

Finition...

12. Après cuisson, poser un tapis silicone ("silpat")

13. Retourner

14. Retirer le moule

15. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable