

# LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

## La Recette

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

Un biscuit chocolat super moelleux, et facile à réaliser. Idéal pour des gâteaux et entremets

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 ou 1,1 Oeufs

126 grammes de Sucre

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

86 grammes de Beurre Keller utilise de la mayonnaise

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 ou 0,5 Oeuf

63 grammes de Sucre

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

43 grammes de Beurre Keller utilise de la mayonnaise

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

## LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

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 ou 1,6 Oeufs

188,2 grammes de Sucre

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

128,4 grammes de Beurre Keller utilise de la mayonnaise

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 ou 2,1 Oeufs

243 grammes de Sucre

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

165,8 grammes de Beurre Keller utilise de la mayonnaise

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

\*Les poudres

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

## **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
2. Si vous n'avez pas de Pâte de Vanille, remplacer par 2 g d'Extrait de Vanille
3. Fouetter à Vitesse Maximale. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
4. Ajouter le Beurre (86 g) (qui doit être mou, mais pas liquide) et fouetter pendant 5 minutes, puis

## LE BISCUIT CHOCOLAT DE THOMAS KELLER

ajouter l'Eau (105 g ou 10,5 Centilitres/105 Millilitres)

5. Keller utilise de la mayonnaise, il dit que cela aide à garder le moelleux. J'ai essayé, et oui, cela aide à l'onctuosité, et sans laisser de gout de mayonnaise, mais je préfère utiliser du beurre

### Les poudres ...

6. 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)

7. Si vous n'avez pas de Bicarbonate de Soude, remplacer par 2,5 g de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

### Mélange...

8. On a donc deux bols : les poudres tamisées et les liquides : il s'agit maintenant de les incorporer délicatement, à la main

9. Verser les poudres sur le liquide

10. 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

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

### Cuisson...

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

13. Pour acheter en ligne, c'est ICI

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

15. Etaler uniformément le biscuit, avec une spatule coudée

16. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

### Finition...

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

18. Retourner

19. Retirer le moule

20. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable