

LE BISCUIT CROUSTILLANT NOIX DE COCO DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-croustillant-noix-de-coco/>

Un biscuit noix de coco croustillant, idéal pour des entremets exotiques

Chef : Stéphane Tréand

Temps de préparation : 25 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 1 cadre de 25 cm x 25 cm

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour un cercle de 20 cm de diamètre ou un carré de 18 cm x 18 cm

80 grammes de Beurre A ramollir à température ambiante, 30 minutes

60 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

37 grammes de Noix de Coco rapée

25 grammes de Farine

Pour un cercle de 23 cm de diamètre ou un carré de 20 cm x 20 cm

105,7 grammes de Beurre A ramollir à température ambiante, 30 minutes

79,3 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

48,9 grammes de Noix de Coco rapée

33 grammes de Farine

Pour un cercle de 18 cm de diamètre ou un carré de 16 cm x 16 cm

64,8 grammes de Beurre A ramollir à température ambiante, 30 minutes

48,6 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

29,9 grammes de Noix de Coco rapée

20,2 grammes de Farine

Pour un cercle de 16 cm de diamètre ou un carré de 14 cm x 14 cm

LE BISCUIT CROUSTILLANT NOIX DE COCO DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

51,2 grammes de Beurre A ramollir à température ambiante, 30 minutes

38,4 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

23,6 grammes de Noix de Coco rapée

16 grammes de Farine

Instructions

1. Il faut que le Beurre soit mou, voire beurre pommade, laissé à température ambiante pendant 30 minutes à 1 heure
2. Placer le Beurre (80 g) mou, le Sucre (60 g) et le Sel (1 pincée) dans une cuve
3. Crémser ces ingrédients manuellement à la spatule, ou avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
4. Pour la Noix de Coco rapée, privilégier une poudre qui ne soit pas trop fine : Cela permet d'obtenir un résultat avec une noix de coco visible et qui apporte un peu de texture en bouche
5. En option, vous pouvez torréfier la Noix de Coco rapée (37 g) au four, à 180 C (Thermostat 6) pendant 10 minutes, afin de prononcer la saveur, mais cela n'est pas indispensable. Si vous le faites, il faudra faire refroidir avant l'utilisation
6. Ajouter la Noix de Coco rapée (37 g) dans la cuve du robot (genre Kitchen Aid)
7. Mélanger environ 30 secondes, manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
8. Tamiser la Farine (25 g) directement sur la cuve
9. Mélanger afin d'incorporer la Farine, environ 30 secondes, toujours avec la 'feuille'
10. La pâte est presque terminée ! Elle ne tient pas en boule à ce stade
11. On peut ensuite former une boule de pâte

1ère solution : pour des moules métalliques sans fond (cercle à pâtisserie)

12. Pour des moules métalliques sans fond (cercle à pâtisserie), abaisser au rouleau à pâtisserie, mais difficile, car la pâte est collante, et donc difficile à abaisser
13. L'astuce, c'est de placer la pâte entre deux tapis silicone, ou deux feuilles de papier sulfurisé et d'abaisser
14. Essayer d'abaisser le plus "droit" possible, sachant que la pâte va s'étaler de toutes façons pendant la cuisson
15. Magie du tapis silicone, on peut décoller facilement
16. Avec un cadre sans fond, il suffit d'enfoncer le cercle à pâtisserie dans la pâte abaissée, sur le tapis silicone

2ème solution : avec un moule en silicone

17. Avec un moule silicone, il suffit d'étaler la pâte dans le moule, avec une spatule coudée

LE BISCUIT CROUSTILLANT NOIX DE COCO DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

Au Frais

18. Il est conseillé de passer la pâte au frais, pendant 2 heures : cela va stabiliser la pâte pour la cuisson, néanmoins, on peut sauter cette étape si vous êtes pressés !

Cuisson

19. Enfourner au four préchauffé à 175 C (Thermostat 6) jusqu'à obtenir une belle couleur brune claire

20. On me demande souvent les temps de cuisson, or c'est toujours délicat car cela dépend de plusieurs facteurs. Pour un biscuit de 20 cm de diamètre, je cuis pendant 15 minutes

21. Le temps de cuisson dépend de votre moule (métal, silicone, ou pas de moule), de votre four (convection, chaleur tournante, conventionnel), si vous aviez mis au frais cette pâte ou non, et de la température de la pièce

22. Au bout des 15 minutes, vous verrez que le biscuit a l'air encore très tendre, presque trop mou, mais ne vous méprenez pas : il va figer en refroidissant

23. J'ai déjà cuit ce biscuit trop longtemps, et le résultat après refroidissement était un biscuit vraiment trop dur (impossible de couper au couteau)