

LE BISCUIT CUILLER (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-biscuit-cuiller/>

Encore une recette héritée de Catherine de Médicis, ou plutôt de ses pâtissiers expatriés en France, qui se servaient de deux cuillères pour écarter la pâte afin de ne pas l'abimer

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Biscuit À Entremets,

Ingrédients

Pour 350 g de pâte a biscuit

3 Oeufs

3 Oeufs 150 grammes

1 gramme de Crème de Tartre

100 grammes de Sucre

100 grammes de Farine

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

Pour 700 g de pâte a biscuit

6 Oeufs

6 Oeufs 300 grammes

2 grammes de Crème de Tartre

200 grammes de Sucre

200 grammes de Farine

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

Pour 500 g de pâte a biscuit

4,2 Oeufs

4,2 Oeufs 210 grammes

1,4 grammes de Crème de Tartre

142,8 grammes de Sucre

142,8 grammes de Farine

4,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour 250 g de pâte a biscuit

2,1 Oeufs

2,1 Oeufs 105 grammes

LE BISCUIT CUILLER (RECETTE DE M.O.F)

0,7 gramme de Crème de Tartre

71,4 grammes de Sucre

71,4 grammes de Farine

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

Instructions

1. On commence par clarifier les Oeufs (3), et à laisser à température ambiante 30 minutes
2. Les blancs d'oeufs monteront mieux s'ils ne sont pas froids
3. Après ce temps d'attente et juste avant de fouetter les blancs d'oeufs, on ajoute une pointe de Crème de Tartre (1 g)
4. La Crème de Tartre n'est pas indispensable. Elle permet juste d'éviter le risque de grainer les blancs.

Monter les blancs

5. Fouetter les Blancs d'oeufs, à Vitesse Moyenne. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
6. Fouetter les Blancs d'oeufs à Vitesse Maximale dès le départ est une erreur : les blancs d'oeufs tombent (dégonflent) quand ils ont été fouettés à Vitesse Maximale dès le départ
7. Après 5 minutes, ajouter la 1ère moitié du Sucre (50 g)
8. Après 5 minutes, ajouter la 2ème moitié du Sucre (50 g), afin de serrer
9. Puis monter la vitesse à Vitesse Maximale
10. On fouette quelques minutes et on doit obtenir des blancs bien serrés : en retournant le fouet, les blancs montés accrochent au fouet
11. Test : En prenant le fouet en main et en remuant un peu, le fouet doit ressortir en faisant le "bec d'oiseau", (qui est plutôt un bec d'aigle d'ailleurs !)
12. Si ce test ne marche pas (vos blancs ne sont pas fermes), alors on peut ajouter une cuillère à café de meringue en poudre et fouetter quelques minutes
13. Tout en fouettant, on ajoute alors les 3 Jaunes d'Oeuf et on mixe quelques secondes : on doit obtenir un appareil homogène
14. On tamise sur le bol : la Farine (100 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3 g)
15. On cherche à incorporer en soulevant et en retournant à l'aide du fouet à main
16. On va mélanger les ingrédients en faisant attention à ne pas casser les blancs d'oeufs montés : On n'utilise pas le fouet à main pour fouetter !
17. Ajouter une moitié : On racle le fond, on remonte sur les bords et on retourne le fouet à main sur lui-même, puis on tourne le bol et on recommence
18. Ajouter une 2ème moitié et changer d'outil : Prendre une maryse, et continuer d'incorporer délicatement, en raclant bien le fond, on remonte sur les bords et on retourne
19. A la fin on obtient une pâte légère.
20. On transfère cet appareil dans une poche à douilles, avec une douille lisse

LE BISCUIT CUILLER (RECETTE DE M.O.F)

21. On utilise une douille lisse de diamètre correspondant à ce que l'on cherche à obtenir : Pour des petits batonnets de biscuits, diamètre 1,4 cm par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

22. La poche à douilles est le meilleur outil pour dresser le biscuit

Pour des disques

23. Pour des entremets (comme la charlotte), on a besoin de couches de biscuit : on peut alors coucher la pâte en cercles. Pas si difficile : il faut veiller à éloigner la douille du plan de travail : plus c'est loin plus c'est facile

24. Cela permet d'avoir un disque "plat"

Pour des rectangles

25. Pour étaler sur des plaques, on veut des rectangles : utiliser cette méthode qui permet d'étaler parfaitement la pâte

Pour des batonnets Soudés (charlotte)

26. Pour obtenir un biscuit extérieur de charlottes, on veut des "batonnets collés", des batonnets qui vont adhérer les uns aux autres

27. Pour cela, on trace un gabarit sur du papier sulfurisé (2 lignes parallèles)

28. Penser à retourner le papier pour que la pâte ne soit pas au contact de l'encre !!

29. Dresser les batonnets, en laissant un peu d'espace (la pâte va gonfler à la cuisson), mais pas trop (sinon les batonnets ne souderont pas)

Pour des batonnets individuels

30. Pour des batonnets individuels, on peut utiliser du papier sulfurisé, ou comme sur la photo, un moule "SILFORM" à empreintes, idéal pour coucher des batonnets de même taille : Ces moules ont des "petits trous" qui permettent de faire lever la pâte à la perfection

31. J'ai acheté mon Silform à La Bovida, (au 2ème étage) dans le quartier des Halles à Paris, (juste à côté de Mora, G Detoux et de Dehillerin)

32. Ainsi, les batonnets seront identiques

33. Miam ! Pour une texture croquante, propre aux biscuit cuiller, il faut les saupoudrer plusieurs fois de sucre glace avant cuisson (voir la section suivante)

La Bovida

36 Rue Montmartre

75001 Paris

Préparation avant cuisson

34. Quelque soit la forme de votre biscuit cuiller, il faut saupoudrer 3 fois de sucre glace avant cuisson: cela aide le biscuit à ne pas retomber après cuisson :

35. Saupoudrer de sucre glace

36. Attendre que la pâte "absorbe" le sucre

37. Saupoudrer de sucre glace une 2ème fois

38. Attendre que la pâte "absorbe" le sucre

LE BISCUIT CUILLER (RECETTE DE M.O.F)

39. Saupoudrer de sucre glace une 3ème fois

40. Attendre que la pâte "absorbe" le sucre

Cuisson

41. Puis cuire au four pré-chauffé à 190 C (Thermostat 6) à peu près 10/15 minutes

42. Je cuis avec une cuillère dans la porte du four pour faire sortir l'humidité : cela aide au biscuit de ne pas retomber après cuisson

43. Voilà le résultat...

Comment enlever le papier sulfurisé (ou le tapis silicone)

44. Pour retirer le papier sulfurisé (ou le tapis silicone), on ne tire pas dessus : on peut déchirer le biscuit. On commence par poser un 2ème tapis silicone (le noir sur la photo)

45. On retourne

46. On décolle délicatement le tapis silicone sur lequel on a cuit (le rouge)