

LE BISCUIT DE SAVOIE DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-de-savoie/>

Un biscuit ancestral, le biscuit de Savoie, à la saveur et à la texture légères

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour un biscuit haut de 20 cm de diamètre

4 Oeufs 200 grammes

110 grammes de Sucre

3 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

46 grammes de Farine

46 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) Fécule de maïs ou de pomme de terre

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

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

Pour un biscuit haut de 18 cm de diamètre

3,2 Oeufs 160 grammes

89,1 grammes de Sucre

2,4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

37,2 grammes de Farine

37,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) Fécule de maïs ou de pomme de terre

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

1,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un biscuit haut de 22 cm de diamètre

4,8 Oeufs 240 grammes

133,1 grammes de Sucre

3,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

55,6 grammes de Farine

55,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) Fécule de maïs ou de pomme de terre

LE BISCUIT DE SAVOIE DE PIERRE HERMÉ

1 pincée de Sel

*Pour les tricheurs

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

Instructions

1. Clarifier (séparer) les Oeufs (4), dans 2 bols
2. Fouetter les 4 jaunes avec le Sucre (110 g) et le Sucre Vanillé (3 g)
3. Tamiser au dessus du bol : la Farine (46 g), la Fécule de Maïs (Maïzena) (46 g) (Soit de la Fécule de maïs ou de pomme de terre), le Sel (1 pincée). La farine apporte le gluten et la solidité, la fécule apporte la légèreté au biscuit. Vous pouvez remplacer la Fécule de Maïs (Maïzena) par de la fécule de pomme de terre
4. Pour les tricheurs : la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) n'est pas dans la recette, mais c'est quelque chose qui est utilisé en milieu professionnel pour "gonfler" le gâteau et le rendre "plus gros" avec autant d'ingrédients (la texture est plus appréciée des clients, et le rendement est meilleur pour le pâtissier). Tamiser la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (2 g) au dessus du bol

Les blancs

5. Fouetter les blancs, d'abord à Vitesse Moyenne pendant 2 minutes, puis à Vitesse Elevée pendant 2 minutes, puis on finit à Vitesse Maximale pendant 2 minutes
6. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
7. On va "détendre" le bol des jaunes en ajoutant 1/3 des blancs montés, et en fouettant
8. Ajouter un 2ème tiers des blancs montés : il faut à présent incorporer délicatement et ne pas fouetter : On veut garder la texture des blancs fouettés pour rendre le biscuit aérien
9. Incorporer le 2ème tiers des blancs montés avec un fouet à main, sans fouetter, simplement en "retournant" le fouet sur lui-même
10. Recommencer avec le dernier tiers des blancs
11. On obtient un appareil aérien
12. Afin de pouvoir démouler facilement, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
13. Puis remplir le moule (pas plus des 3/4 de la hauteur du moule)

Cuisson

14. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 45 minutes
15. Je trouve la cuisson est meilleure avec le mode "four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")" plutôt que "four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")"
16. Pour vérifier la cuisson : planter la lame d'un couteau très fin et il doit ressortir sans trainée de pâte, sinon prolonger la cuisson
17. Démouler et faire refroidir sur une grille (sinon l'humidité s'accumule)
18. Pour conserver son humidité, envelopper de film alimentaire étirable

LE BISCUIT DE SAVOIE DE PIERRE HERMÉ

La découpe de tranches

19. Une astuce : Laisser une nuit au frais permet de mieux découper des tranches : la découpe sera plus nette
20. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gateau !)
21. Il y a une technique, voir la page ICI