LE BISCUIT DOLLY EXPRESS

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-dolly/

Un biscuit rapide pour gâteaux à étage (layer cakes)

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Épais,

Ingrédients

Pour 1 biscuit de 15 cm de diamètre et 18 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 17 cm de diamètre et 14 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 19 cm de diamètre et 11 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 21 cm de diamètre et 9 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 24 cm de diamètre et 7 cm de hauteur
3 Oeufs 150 grammes
210 grammes de Sucre
1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille
25 grammes d'Huile de pépins de raisins 2,5 Centilitres/25 Millilitres
250 grammes de Farine
9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

Pour 1 biscuit de 15 cm de diamètre et 9 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 17 cm de diamètre et 7 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 19 cm de diamètre et 6 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 21 cm de diamètre et 4 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 24 cm de diamètre et 3 cm de hauteur
1,5 Oeufs 75 grammes
105 grammes de Sucre
1/2 cuillère à soupe d'Extrait de vanille
12,5 grammes d'Huile de pépins de raisins 1,25 Centilitre/12,5 Millilitres
125 grammes de Farine
4,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
125 grammes de Crème Liquide 35% 12,5 Centilitres/125 Millilitres

Pour 1 biscuit de 15 cm de diamètre et 6 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 17 cm de diamètre et 5 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 19 cm de diamètre et 4 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 21 cm de diamètre et 3 cm de hauteur,ou 1 biscuit de 24 cm de diamètre et 2 cm de hauteur
1 Oeuf 50 grammes
70 grammes de Sucre

LE BISCUIT DOLLY EXPRESS

0,3 cuillère à soupe d'Extrait de vanille
8,3 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,83 Centilitre/8,3 Millilitres
83,3 grammes de Farine
3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
83,3 grammes de Crème Liquide 35% 8,33 Centilitres/83,3 Millilitres

Instructions

1. On commencer par fouetter à grande vitesse les Oeufs (3) et le Sucre (210 g)
2. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10).
3. Au bout de quelques minutes, on obtient un appareil qui a blanchit, et qui a doublé (voire triplé) en volume
4. Ajouter en petit filet, sur le bord de la cuve, l'Extrait de vanille (1 c. à soupe) tout en fouettant. (Vous pouvez ne pas mettre d'extrait, et remplacer le sucre par du sucre vanille)
5. Puis, verser en petit filet, sur le bord de la cuve, l'Huile de pépins de raisins (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) tout en fouettant : on cherche à emulsionner, comme on le ferait pour une mayonnaise. (L'huile permettra au biscuit de rester humide et tendre)
6. On continue de fouetter quelques minutes : on obtient un appareil très aérien, ce qui fera un biscuit aéré et léger en bouche
7. On mélange dans un petit bol la Farine (250 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (9 g)
8. On tamise le mélange Farine/Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) sur le grand bol

Mélange

9. Pour mélanger les poudres et l'appareil : Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
10. La 1ère solution, c'est de mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K') (et surtout pas le fouet !!)
11. Mélanger à Vitesse Moyenne pendant quelques secondes
12. La 2ème solution, c'est de mélanger délicatement, en "macaronnant" avec une maryse ou un fouet à main
13. Il ne faut surtout pas fouetter !

La crème fouettée

14. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
15. On fouette la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres), à Vitesse Maximale
16. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop

serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée" et pas ferme !

Incorporation de la crème fouettée

17. On va maintenant incorporer la crème fouettée. Comme pour le mélange de poudres, il faut macaronner, et mélanger délicatement (et ne surtout pas fouetter)
18. Pour cela, vous avez les 2 mêmes méthodes que je vous ai montrées : Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

Le Moule

19. Afin de pouvoir démouler facilement, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) sur mon moule
20. Vous pouvez également chemiser votre moule avec du beurre de la farine
21. Je recommande un moule en métal plutôt qu'un moule silicone
22. Puis remplir le moule (pas plus des 3/4 de la hauteur du moule)

Cuisson

23. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 40 à 50 minutes
24. Je trouve la cuisson est meilleure avec le mode "four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")" plutôt que "four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")"
25. Pour vérifier la cuisson : planter la lane d'un couteau très fin et il doit resortir sans trainée de pâte, sinon prolonger la cuisson
26. Démouler et faire refroidir sur une grille (sinon l'humidité s'accumule)

Biscuit bombé

27. Sur la photo précédente, le biscuit est droit. Parfois néamoins, en fonction du moule et de votre four, le dessus du biscuit peut être bombé, comme sur la photo ci-dessous : En fait cela arrive avec certains types de moules
28. Il suffit de couper le dessus du biscuit avec un couteau scie, puis de retourner : le dessous devient le "dessus", qui sera parfaitement droit
29. Pour conserver son humidité, envelopper de film alimentaire étirable
30. Afin de conserver, placer au frais

La découpe de tranches

31. Une astuce : Laisser une nuit au frais permet de mieux découper des tranches : la découpe sera plus nette
32. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gateau !) : Il y a une technique pour cela, voir l'article ICI