

LE BISCUIT JOCONDE DE L'ÉCOLE FERRANDI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-joconde/>

Un biscuit Joconde, recette académique, pour des entremets à la Française

Chef : École Ferrandi

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Amande, Biscuit Joconde,

Ingrédients

Pour 1 biscuit de 28 cm x 24 cm, ou un carré de 26 cm de côté (0,6 cm ou 6 mm d'épaisseur)

75 grammes de Poudre d'amandes

75 grammes de Sucre Glace

20 grammes de Farine

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

15 grammes de Beurre

*Blancs

70 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,3 Oeufs

10 grammes de Sucre

Pour 1 biscuit de 24 cm x 24 cm

64,2 grammes de Poudre d'amandes

64,2 grammes de Sucre Glace

17,1 grammes de Farine

85,7 grammes d'Oeufs ou 1,7 Oeufs

12,8 grammes de Beurre

*Blancs

60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs

8,5 grammes de Sucre

Pour 1 biscuit de 56 cm x 24 cm ou un carré de 37 cm de côté

150 grammes de Poudre d'amandes

150 grammes de Sucre Glace

40 grammes de Farine

200 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

30 grammes de Beurre

LE BISCUIT JOCONDE DE L ÉCOLE FERRANDI

*Blancs

140 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,6 Oeufs

20 grammes de Sucre

Instructions

Préparation

1. Commencer par faire fondre le Beurre (15 g) au micro-ondes, et laisser refroidir à température ambiante jusqu'à utilisation. Ainsi on évite que le beurre soit trop chaud et brûle (cuise) les oeufs lors du mélange
2. Prélever les Blancs d'Oeuf (70 g pris de 2,3 Oeufs) et laisser à température ambiante jusqu'à utilisation : ils monteront mieux s'il sont à température ambiante

Les poudres

3. Dans un grand bol, mélanger la Poudre d'amandes (75 g) et le Sucre Glace (75 g) (le tant pour tant), et mélanger à l' aide d' un fouet à main
4. Verser la Farine (20 g) et mélanger
5. Dans un bol, casser les Oeufs (100 g ou 2 Oeufs) et mélanger à l' aide d' un fouet à main
6. Verser 1/3 des oeufs sur les poudres, mélanger énergiquement
7. Recommencer avec le 2ème tiers, puis le dernier tiers

Les Blancs montés

8. Dans un bol propre et sec, verser les Blancs d'Oeuf (70 g pris de 2,3 Oeufs)
9. Fouetter à Vitesse Lente quelques minutes, et augmenter la vitesse petit à petit
10. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
11. Une fois que les blancs sont bien montés, ajouter (afin de "serrer") le Sucre (10 g) et fouetter à Vitesse Maximale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10))
12. On a donc deux masses à mélanger, mais sans fouetter afin de ne pas faire retomber les blancs
13. Prendre 1/3 des blancs montés, et verser dans la masse, puis fouetter afin de "détendre" : utiliser un fouet à main
14. Prendre une maryse et verser un 2ème tiers des blancs montés
15. Ne pas fouetter, mais mélanger délicatement, en retournant l'appareil sur lui-même
16. Recommencer avec le dernier tiers des blancs

Afin d'étaler votre pâte à biscuit parfaitement, avec une surface uniforme et lisse, j'ai écrit un article avec diverses méthodes

Voir mon article ([ICI](#)) pour revoir les astuces afin d'étaler une pâte à biscuit régulièrement

17. Dans le lien ci-dessus vous verrez différentes techniques. Pour cette recette, j'utilise aujourd'hui un moule à rebords, en silicone : verser et étaler la masse obtenue

18. Par sécurité, je huile au préalable mon moule légèrement avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

LE BISCUIT JOCONDE DE L ÉCOLE FERRANDI

Cuisson

19. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 11 minutes
20. En fin de cuisson, poser un tapis silicone ou un papier sulfurisé, retourner, et retirer le moule
21. A conserver au frais, enveloppé de film alimentaire étirable