

# LE BISCUIT JOCONDE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

## La Recette

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

Un biscuit Joconde pour entremets, aérien et parfait

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **Pour 1 biscuit de 50 cm x 28 cm, ou un carré de 37 cm de côté(0,6 cm ou 6 mm d'épaisseur)**

150 grammes de Poudre d'amandes

150 grammes de Sucre Glace

40 grammes de Farine

12 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

200 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

30 grammes de Beurre

\*Blancs

136 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,5 Oeufs

30 grammes de Sucre

### **Pour 1 biscuit de 30 cm x 30 cm(0,6 cm ou 6 mm d'épaisseur)**

96,4 grammes de Poudre d'amandes

96,4 grammes de Sucre Glace

25,7 grammes de Farine

7,7 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

128,5 grammes d'Oeufs ou 2,5 Oeufs

19,2 grammes de Beurre

\*Blancs

87,4 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,9 Oeufs

19,2 grammes de Sucre

### **Pour 1 biscuit de 46 cm x 24 cm ou un carré de 33 cm de côté(0,6 cm ou 6 mm d'épaisseur)**

118,2 grammes de Poudre d'amandes

118,2 grammes de Sucre Glace

31,5 grammes de Farine

## LE BISCUIT JOCONDE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

9,4 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

157,7 grammes d'Oeufs ou 3,1 Oeufs

23,6 grammes de Beurre

\*Blancs

107,2 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs

23,6 grammes de Sucre

### Instructions

#### Préparation

1. Commencer par faire fondre le Beurre (30 g) au micro-ondes, transvaser dans un bol propre, 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 (136 g pris de 4,5 Oeufs) et laisser à température ambiante jusqu'à utilisation : ils monteront mieux s'il sont à température ambiante

#### Les oeufs

3. Dans un bol, casser les Oeufs (200 g ou 4 Oeufs) et verser le Sucre Inverti (12 g)
4. En absence de Sucre Inverti, remplacer par du miel
5. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. Il permet de conserver le dessert plus longtemps. Il améliore sa tendreté. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, ou du miel plus facilement trouvables
6. Les cuisiniers l'utilisent pour son pouvoir d'absorber l'humidité. En pâtisserie, il permet d'obtenir des produits plus moelleux, d'éviter le grainage. Les glaciers l'utilisent pour éviter la cristallisation et de stabiliser les glaces et sorbets qui restent plus moelleux dès la sortie du congélateur.
7. Fouetter Vitesse Maximale pendant 15 minutes

#### Les poudres

8. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la Poudre d'amandes (150 g), la Farine (40 g) et le Sucre Glace (150 g) (le tant pour tant), et mélanger à l'aide d'un fouet à main
9. Puis tamiser

#### Mélange

10. Après les 15 minutes, arrêter le fouet et incorporer ces poudres tamisées délicatement, en retournant l'appareil sur lui-même à l'aide d'une maryse
11. On va incorporer le beurre liquide, mais pas directement ! Cela aurait du mal à mélanger
12. Placer une petite quantité de la masse dans un petit bol
13. Verser alors le Beurre (30 g) fondu (mais plus brûlant) et bien mélanger
14. Reverser alors dans le grand bol et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse

#### Les Blancs montés

15. Placer dans un bol propre les Blancs d'Oeuf (136 g pris de 4,5 Oeufs)

## LE BISCUIT JOCONDE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

16. Fouetter à Vitesse Lente quelques minutes, et augmenter la vitesse petit à petit
  17. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
  18. Une fois que les blancs sont bien montés, ajouter (afin de "serrer") le Sucre (30 g) et fouetter à Vitesse Maximale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10))
  19. On a donc deux masses à mélanger, mais sans fouetter afin de ne pas faire retomber les blancs
  20. Prendre 1/3 des blancs montés, et verser dans la masse, puis fouetter afin de "détendre" : utiliser un fouet à main
  21. Prendre une maryse et verser un 2ème tiers des blancs montés
  22. Ne pas fouetter, mais mélanger délicatement, en retournant l'appareil sur lui-même
  23. 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
24. Dans le lien ci-dessus vous verrez différentes techniques. Pour cette recette, j'utilise aujourd'hui une raplette, mais vous pouvez tout simplement utiliser une spatule et d'étaler le plus "droit" possible
  25. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
  26. Par sécurité, je huile au préalable un tapis silicone moule légèrement avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

### **Cuisson**

27. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10 minutes à 11 minutes
28. En fin de cuisson, poser un tapis silicone ou un papier sulfurisé, retourner, et retirer le moule
29. A conserver au frais, enveloppé de film alimentaire étirable