

# LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-moelleux-amande/>

Un biscuit amande moelleux et savoureux pour base d'entremets

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 14 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **Pour 1 biscuit de 34 cm x 31 cm**

\*Masse Amande

87 grammes de Poudre d'amandes

40 grammes de Sucre Glace

80 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs

11 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

\*Blancs

190 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,3 Oeufs

64 grammes de Sucre

\*Amandes

76 grammes de Poudre d'amandes

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 27 cm x 17 cm**

\*Masse Amande

37,8 grammes de Poudre d'amandes

17,4 grammes de Sucre Glace

34,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,1 Oeufs

4,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

\*Blancs

82,7 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,7 Oeufs

27,8 grammes de Sucre

\*Amandes

## LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

33 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 28 cm x 28 cm**

\*Masse Amande

64,7 grammes de Poudre d'amandes  
29,7 grammes de Sucre Glace  
59,5 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs  
8,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

\*Blancs

141,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,7 Oeufs  
47,6 grammes de Sucre

\*Amandes

56,5 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 24 cm x 24 cm**

\*Masse Amande

47,5 grammes de Poudre d'amandes  
21,8 grammes de Sucre Glace  
43,7 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs  
6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

\*Blancs

103,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,4 Oeufs  
34,9 grammes de Sucre

\*Amandes

41,5 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 20 cm x 20 cm**

\*Masse Amande

33 grammes de Poudre d'amandes  
15,1 grammes de Sucre Glace  
30,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1 Oeuf  
4,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

\*Blancs

72,1 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs  
24,2 grammes de Sucre

\*Amandes

28,8 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

# LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

## Instructions

1. Dans le bol d'un mini robot (hachoir électrique), verser la Poudre d'amandes (87 g), le Sucre Glace (40 g), les Blancs d'Oeuf (80 g pris de 2,6 Oeufs)
  2. Mixer dans le mini robot (hachoir électrique)
  3. Verser alors la Fécule de Maïs (Maïzena) (11 g) et mixer
  4. Verser dans un bol propre et réserver jusqu'à utilisation
  5. Dans un bol propre et sec, verser les Blancs d'Oeuf (190 g pris de 6,3 Oeufs)
  6. Fouetter à Vitesse Lente quelques minutes, et augmenter la vitesse petit à petit
  7. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
  8. Une fois que les blancs sont bien montés, ajouter (afin de "serrer") le Sucre et fouetter à Vitesse Maximale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10))
  9. On a donc 2 bols à incorporer : les blancs montés et la masse d'amande
  10. On ne va pas fouetter les deux masses ensemble, au risque de faire "retomber" les blancs
  11. Verser 1/3 des Blancs d'Oeuf montés dans le bol et incorporer délicatement, en retournant la masse sur elle-même à l'aide d'une maryse
  12. Répéter l'opération avec le reste des blancs
  13. Tamiser au dessus du bol la Poudre d'amandes (76 g)
  14. Incorporer délicatement
  15. Verser l'Extrait d'Amandes amères (2 gouttes) et incorporer
  16. Verser sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
  17. Étaler à l'aide d'une spatule coudée
- 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
18. Avec ces méthodes ([ICI](#)), vous pourrez étaler parfaitement, ce qui est important pour que le biscuit soit le plus "lisse" pour une belle découpe d'entremets
  19. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant environ 12 minutes/14 minutes
  20. Sortir et faire refroidir, avant d'être filmé au contact avec un film alimentaire étirable, et placé au frais