

Le biscuit viennois



Dimension :
30x40 cm



Préparation :
30 min.



Repos :
Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :
Température : 220-230°C
Temps : 5 min.

Matériel spécifique

- Plaque à pâtisser 30*40*1 cm

Liste des préparations

- Le biscuit viennois



Les étapes

- ↻ **Monter œufs + jaune + sucre jusqu'à formation ruban**
- ↻ **Monter blanc en neige**
- ↻ **Mélanger les 2 préparations**
- ↻ **Ajouter la farine et mélanger délicatement**
- ↻ **Étaler sur plaque 1 cm d'épaisseur**
- ↻ **Cuisson 220°C pendant 5 min.**

Ingrédients

- ☑ 50 g de blanc d'œuf (x2-3)
- ☑ 30 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 80 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 20+60 g de sucre en poudre
- ☑ 40 g de farine T45

Le biscuit viennois

- A l'aide d'un batteur électrique, monter 50 g de blancs d'œufs en ajoutant 20 g de sucre en 3 fois.
- En parallèle et à l'aide d'un robot pâtissier, fouetter 30 g de jaunes d'œufs, 80 g d'œufs entiers et 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et forme un ruban. (10 minutes)
- A l'aide d'une maryse ou d'un fouet, incorporer les blancs montés à votre mélange œufs-sucre puis ajouter 40 g de farine T45 tamisée. Mélanger délicatement du bas vers le haut en tournant le bol.
- Verser le tout sur une plaque (dimension 30*40 cm et d'une hauteur de 1 cm) munie de papier sulfurisé et étaler uniformément avec une spatule coudée. (ou mieux avec une règle)
- Saupoudrer de poudre de vanille.
- Enfourner pendant 5 min à 220-230°C. (doit être légèrement dorée).
- Laisser refroidir.



Le biscuit viennois est généralement utilisé dans la réalisation de bûche roulée.

❖ La cuisson :

La cuisson du biscuit viennois est très importante. Pas assez cuit, il collera, trop cuit, il craquera.

Je vous déconseille fortement d'utiliser un moule en silicone type génoise car il y a de grande chance qu'il se déforme à la cuisson et le fait que les bord soient souples complique le passage de la règle pour égaliser l'épaisseur.

Le moule devra faire 1 cm d'épaisseur et sera d'une taille de 30x40cm. La taille idéale est de 40*60cm mais c'est réservé aux fours professionnels.

En ce qui concerne la cuisson, c'est certainement la partie la plus délicate ! Je l'ai raté plein de fois ! Au début parce que je la cuisais trop bas dans mon four afin de réaliser un time lapse de la cuisson. Dans le coup, mon biscuit cuisait trop sur ses extrémités. J'ai donc dû le placer au milieu du four et abandonner l'idée du time lapse.

Le temps de cuisson fut aussi compliqué à gérer jusqu'à ce que je comprenne qu'il fallait vraiment le faire à l'œil.

Pour ma part, c'est 225°C pendant 4min45 !!! L'essentiel est qu'il soit légèrement doré (blond clair). La vidéo montre précisément la couleur qu'il doit avoir (à 17min36).

❖ Autre recette :

- Œuf entier : x2 (75 g)
- Jaune d'œuf : x2 (40 g)
- Sucre glace : 90 g
- Poudre d'amandes : 90 g
- Farine T45 : 70 g
- Blanc d'œuf : x4-5 (170 g)
- Sucre en poudre : 60 g

Monter les œufs, les jaunes avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Ajouter la farine tamisée.

Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.

Mélanger les 2 préparations.

Dresser sur plaque et cuire à 230°C.