

Le biscuit joconde



Dimension

30x40 cm



Préparation :

25 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 230°C
Temps : 4-5 min.

Matériel spécifique

Tapis génoise 10 mm - 30x40 cm

Feuille de cuisson 30x40 cm

Liste des préparations

✓ Le biscuit joconde



Les étapes

- ✎ **Mélanger Sucre glace / Poudre d'amandes**
- ✎ **Ajouter les œufs en 3 fois / blanchir**
- ✎ **Monter les blancs / Serrer avec sucre**
- ✎ **Ajouter un peu de blanc en neige à la préparation puis la farine**
- ✎ **Mélanger avec les blancs délicatement**
- ✎ **Dresser sur plaque (épaisseur 5mm) / Aplanir**
- ✎ **Cuisson 230°C 4-5 minutes**
- ✎ **Poser sur grille**

Le biscuit joconde

Ingrédients

- 65 g de sucre glace
- 95 g de poudre d'amande
- 120 g d'œuf entier (x3)
- 25 g de farine T45
- 80 g de blanc d'œuf (x2)
- 1 g de sel fin
- 35 g de sucre en poudre

- o Dans un récipient, battre 3 œufs entiers et en prélever 120 g.
- o Préchauffer le four à 230°C.
- o Dans un cul de poule, mélanger à sec 65 g de sucre glace et 95 g de poudre d'amandes.
- o Ajouter les œufs en trois fois et blanchir vigoureusement au fouet (ou batteur électrique).
- o Monter 2 blancs d'œufs (80 g) en neige avec 35 g de sucre versé en 2 fois.
- o Fouetter jusqu'à obtenir le bec d'oiseau.
- o Quand les blancs sont montés au bec, ajouter délicatement un peu de blanc en neige au premier appareil pour réaliser un prémélange.
- o Ajouter 25 g de farine en pluie et mélanger délicatement.
- o Reverser alors dans le reste des œufs en neige et mélanger délicatement à la maryse.
- o Ajouter une feuille de cuisson dans le moule à génoise (30 x 40 cm).
- o Etaler sur une épaisseur de 5 mm (il restera de la pâte).
- o Tapoter la plaque afin d'aplanir la pâte.
- o Enfourner à 230°C pendant 4 - 5 minutes en chaleur tournante. Le biscuit doit être blond, juste saisi. Ne pas retirer la feuille cuisson.
- o Laisser refroidir sur une grille si possible. (Dans tous les cas, l'enlever de la plaque de cuisson).



❖ Recette plus académique :

- Œufs entiers : 150 g
- Amande poudre : 125 g
- Sucre glace : 125 g
- Farine : 30 g
- Blancs d'œufs : 90 g
- Sucre en poudre : 30 g
- Beurre fondu (froid) : 22 g

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

Ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu.

Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.

Ajouter dans le 1^{er} mélange et mélanger délicatement.

Dresser sur plaque et cuire à 230°C.

Réserver au froid.

❖ A savoir :

Débarrassez-le de la plaque de cuisson pour éviter le dessèchement. Un biscuit laissé sur une plaque chaude continue de cuire.