

Le biscuit éponge



Personnes :

30x40 cm



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 160°C
Temps : 8 min.

Matériel spécifique

☒ Tapis génoise 30x40 cm

☒ Feuille de cuisson

Liste des préparations

✓ Biscuit éponge au chocolat



Les étapes

- ✧ **Préparation des ingrédients**
- ✧ **Faire fondre le chocolat au micro-onde**
- ✧ **Faire bouillir lait/beurre/chocolat**
- ✧ **Hors feu, ajouter les poudres (farine/cacao) et réaliser une panade.**
- ✧ **Refroidir au robot/feuille pendant 2 minutes**
- ✧ **Ajouter les œufs**
- ✧ **Monter les blancs en neige (avec le sucre)**
- ✧ **Mélanger délicatement crème et blancs en neige**
- ✧ **Etaler sur tapis à génoise (avec une feuille de cuisson)**
Cuisson 8 minutes à 160°C
- ✧ **Recouvrir d'un tapis silicone**
Réserver minimum 12h. au réfrigérateur

Préparatifs

Ingédients

- ☑ 65 g de lait entier
- ☑ 13 g de beurre (82% MG)
- ☑ 40 g de chocolat noir (80%)
- ☑ 50 g de farine
- ☑ 7 g de cacao en poudre
- ☑ 72 g de jaune d'œuf (x4-5)
- ☑ 72 g de blanc d'œuf (x3)
- ☑ 45 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 52 g de sucre en poudre

Commencer par effectuer la pesée de vos ingrédients.

Il vous faudra donc :

- Un récipient avec 52 g de sucre en poudre.
- Un récipient avec 1 œuf battu (qui pèse au moins 45 g).
- Un récipient avec 5 jaunes d'œufs (pour obtenir un peu plus de 72 g de jaunes). Réserver les blancs d'œufs dans un autre récipient.
- Mélanger les 45 g d'œuf entier avec les 72 g de jaunes.
- Verser 72 g de blancs d'œufs dans un cul-de-poule.
- Mélanger 52 g de farine avec 7 g de poudre de cacao et tamiser le tout au-dessus d'une feuille de cuisson.
- Faire fondre 40 g de chocolat noir à 80 % au micro-ondes (par tranche de 30 secondes à 500W maximum) jusqu'à ce qu'il soit fluide (à ne pas dépasser 45°C).
- Une petite casserole contenant 65 g de lait entier.
- 13 g de beurre mou coupé en petits dés.



La recette

- Verser les petits dés de beurre dans la casserole contenant le lait.
- Faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu avant que le lait ne commence à bouillir.
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène.
- Retirer du feu, et ajouter immédiatement la farine et le cacao tamisés.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (comme la panade d'une pâte à choux). Elle ne doit pas adhérer à la casserole.
- Verser la pâte dans la cuve du robot pâtissier, et faire refroidir la pâte pendant 2 minutes à l'aide de la feuille sur vitesse lente-moyenne.
- Ajouter peu à peu le mélange d'œuf et de jaunes.
- Aider-vous d'une maryse pour effectuer un mélange homogène et lisse. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.
- Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique en augmentant progressivement la vitesse.
- Ajouter un premier tiers du sucre en poudre lorsque les blancs commencent à être mousseux.
- Verser le dernier tiers lorsque les blancs sont bien fermes afin de les serrer et mettre sur vitesse maxi (30 secondes). Les blancs doivent être fermes, lisses et brillants.
- Verser une grosse cuillère de blancs dans la crème afin de la détendre un peu. Mélanger rapidement à l'aide de la maryse.
- Ajouter le restant de blancs en 2 fois et mélanger délicatement, sans les faire retomber. Le mélange doit être homogène et aérien.
- Placer un tapis à génoise (30x40x1 cm) sur une plaque de cuisson et la recouvrir d'une feuille de cuisson à la bonne dimension (idéalement réutilisable).
- Verser la pâte sur le tapis et étaler uniformément à l'aide d'une spatule coudée.
- Tapoter la plaque pour faire ressortir les bulles d'air et aplanir la pâte.
- Enfourner 8 minutes à 160°C.
- À la sortie du four, recouvrir immédiatement le biscuit d'un tapis en silicone et le plaquer délicatement contre le biscuit (afin d'éviter qu'il ne sèche par la suite).
- Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

