Base pâtisserie

Biscuit Joconde

Tamiser la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Mettre à fondre le beurre à feu doux ou au bain marie, le maintenir fondu mais froid.

Battre les œufs entiers

Réunir la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes tamisés dans la cuve du robot .Faire une fontaine et ajouter la moitié des œufs battus

A l'aide du fouet monter l'appareil pendant 5 mn à vitesse moyenne. Au bout de cinq minutes ajouter progressivement la moitié restante des œufs. Monter l'appareil pendant 10 minutes, l'appareil va augmenter en volume

Pendant ce temps, monter les blancs avec la pincée de sel au début à vitesse lente pour les rompre, puis augmenter la vitesse progressivement pour monter les œufs en neige. Serrer les blancs avec le sucre semoule

Préchauffer le four à 200° C.

Au bout de 10 minutes, ajouter le beurre fondu froid à l'appareil et mélanger. Ajouter dans l'appareil une petite quantité de blanc montés et mélanger sans trop de précautions

Puis ajouter le restant des blancs en deux ou trois fois, cette fois en mélangeant avec précautions. Finir de mélanger à la maryse et corner les parois

Répartir la moitié de l'appareil sur un tapis de cuisson siliconé, lisser à la spatule pour obtenir une épaisseur inférieure à 1/2 cm (pas plus)

Mettre au four pendant 6 à 8 mn. Laisser tiédir et retourner sur une feuille de papier sulfurisé. Enlever le tapis de cuisson. Retourner le biscuit et le parer en taillant au couteau les parties plus ou moins sèches qui se trouvent sur les côtés.

Ingédients

- 60 gr de beurre
- 150 gr de poudre d'amandes
- 150 g rde sucre glace
- 40 gr de farine
- 4 œufs entiers
- 4 blancs d'œufs
- une pincée de sel
- 25 gr de sucre semoule

Cuisson

- 110 °C
- 50 min