

LE BISCUIT à ROULÉ DE MORIHIDE YOSHIDA (MÉTHODE 3)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-a-roule/>

Un biscuit parfait pour les roulés, léger en bouche et souple en texture

Chef : Morihide Yoshida

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Japonaise

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

Ingrédients

Pour un rectangle de 56 cm x 36 cm

84 grammes de Beurre

154 grammes de Lait 14,78 Centilitres/147,84 Millilitres

118 grammes de Farine

6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

112 grammes d'Oeufs ou 2,2 Oeufs

140 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7 Oeufs

307 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 10,2 Oeufs

170 grammes de Sucre

3 grammes de Meringue en Poudre

Pour un rectangle de 35 cm x 25 cm

36,4 grammes de Beurre

66,8 grammes de Lait 6,41 Centilitres/64,13 Millilitres

51,2 grammes de Farine

2,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

48,6 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

60,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

133,2 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,4 Oeufs

73,7 grammes de Sucre

1,3 grammes de Meringue en Poudre

Pour un rectangle de 30 cm x 20 cm

25 grammes de Beurre

45,8 grammes de Lait 4,4 Centilitres/43,97 Millilitres

LE BISCUIT à ROULÉ DE MORIHIDE YOSHIDA (MÉTHODE 3)

35,1 grammes de Farine
1,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
33,3 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf
41,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs
91,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3 Oeufs
50,5 grammes de Sucre
0,8 gramme de Meringue en Poudre

Instructions

1. Dans une casserole, verser le Beurre (84 g) et le Lait (154 g ou 14,78 Centilitres/147,84 Millilitres)
2. Chauffer jusqu'à ce que le Beurre soit fondu
3. Verser en cuve
4. Tamiser au dessus de la cuve la Farine (118 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (6 g)
5. Mélanger
6. Ensuite on va précuire les jaunes au bain-marie puis fouetter : le mélange va incorporer énormément d'air, va être très aérien, et ainsi rendre la pâte plus souple
7. Chauffer un fond d'eau en casserole
8. Dans un bol large, verser les Oeufs (112 g ou 2,2 Oeufs) et les Jaunes d'Oeuf (140 g pris de 7 Oeufs)
9. Placer le bol sur la casserole, sur le principe d'un bain-marie
10. Fouetter sans cesse, afin de faire monter. On évite également ainsi de faire coaguler les oeufs
11. Contrôler la température : continuer de fouetter vivement jusqu'à 35 C
12. Une fois la température atteinte, verser en cuver et fouetter à Vitesse Maximale : Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
13. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
14. Fouetter quelques minutes, le mélange va doubler en volume et s'éclaircir
15. On obtient ainsi un sabayon souple qui va apporter onctuosité et souplesse
16. Verser alors le sabayon dans le 1er bol, et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse
17. Ensuite on va fouetter des blancs, pour cela, le chef utilise de la poudre de blancs d'oeufs, que l'on peut acheter ou la faire soi-même. Si vous n'en avez pas, vous pouvez sauter cette étape
18. Si vous avez des meringues, il suffit de les broyer dans un mini robot (hachoir électrique)
19. La Meringue en Poudre sert à stabiliser les blancs montés, et vont renforcer sa texture grâce à l'albumine rajoutée
20. Dans une cuve propre, verser les Blancs d'Oeuf (307 g pris de 10,2 Oeufs) et le Sucre (170 g)
21. Fouetter en montant la vitesse. C'est également mieux si les blancs sont laissés à température ambiante avant d'être fouettés

LE BISCUIT à ROULÉ DE MORIHIDE YOSHIDA (MÉTHODE 3)

22. Verser la Meringue en Poudre (3 g) et fouetter. Une fois de plus, si vous n'en avez pas, sauter cette étape
23. On a ainsi 2 bols à incorporer, mais sans fouetter
24. Incorporer les deux bols délicatement, en retournant l'appareil et en soulevant, tout en raclant le fond de cuve
25. Préparer le moule de cuisson. Idéalement, un rectangle en silicone, avec rebords
26. Vaporiser de l'huile alimentaire pour faciliter le démoulage
27. Etaler à l'aide d'une spatule coudée

Cuisson

28. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant environ 13 minutes
29. Sortir du four
30. Pour démouler aussitôt (et éviter la condensation), placer un papier sulfurisé sur le biscuit cuit, retourner, et retirer le moule
31. Retirer la pellicule qui s'est formé. Elle est facilement retirable
32. Ebarber avec un couteau
33. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable