

LE BISCUIT DE SAVOIE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-de-savoie/>

Un biscuit ancestral, le biscuit de Savoie, à la saveur subtile et à la texture aérienne

Chef : Jean-François Piège

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour un biscuit haut de 20 cm de diamètre

4 Oeufs 200 grammes

120 grammes de Sucre

40 grammes de Farine

40 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

10 grammes de Sucre

*En plus...

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

Pour un biscuit haut de 18 cm de diamètre

3,2 Oeufs 160 grammes

97,2 grammes de Sucre

32,4 grammes de Farine

32,4 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

8,1 grammes de Sucre

*En plus...

1,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un biscuit haut de 22 cm de diamètre

4,8 Oeufs 240 grammes

145,2 grammes de Sucre

48,4 grammes de Farine

48,4 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

LE BISCUIT DE SAVOIE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

12,1 grammes de Sucre

*En plus...

2,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Avec 6 Oeufs

6 Oeufs 300 grammes

180 grammes de Sucre

60 grammes de Farine

60 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

15 grammes de Sucre

*En plus...

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

Avec 5 Oeufs

5 Oeufs 250 grammes

150 grammes de Sucre

50 grammes de Farine

50 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

12,5 grammes de Sucre

*En plus...

2,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Avec 3 Oeufs

3 Oeufs 150 grammes

90 grammes de Sucre

30 grammes de Farine

30 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

7,5 grammes de Sucre

*En plus...

1,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Avec 2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes

60 grammes de Sucre

20 grammes de Farine

20 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) Féculé de maïs ou de pomme de terre

*Pour serrer les blancs

5 grammes de Sucre

*En plus...

1 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LE BISCUIT DE SAVOIE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Instructions

1. Clarifier (séparer) les Oeufs (4), dans 2 bols
2. Les Blancs doivent être placés dans le bol où vous les fouetterez
3. Fouetter les 4 jaunes avec le Sucre (120 g)
4. Tamiser au dessus du bol : la Farine (40 g), la Fécule de Maïs (Maïzena) (40 g) (Soit de la Fécule de maïs ou de pomme de terre). La farine apporte le gluten et la solidité, la fécule apporte la légèreté au biscuit. Vous pouvez remplacer la Fécule de Maïs (Maïzena) par de la fécule de pomme de terre
5. Tamiser la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (2 g) au dessus du bol
6. Comme je vous le disais, la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) n'est pas dans la recette, mais c'est quelque chose qui est utilisé en milieu professionnel pour "gonfler" le gâteau et le rendre plus aérien
7. Mélanger à l'aide d'une spatule

Les blancs

8. Fouetter les blancs, d'abord à Vitesse Moyenne pendant 2 minutes, puis à Vitesse Elevée pendant 2 minutes
9. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
10. Verser le Sucre (120 g) afin de "serrer" les blancs
11. Puis finir à Vitesse Maximale pendant 2 minutes
12. On a deux bols qu'il faut mélanger, mais sans fouetter. Il faut incorporer les blancs délicatement, afin de conserver leur texture aérienne

Mélange 1/3

13. Commencer par verser 1/3 des blancs montés, et fouetter. Ceci sert à "détendre" la masse des jaunes qui est un peu compacte

Mélange 2/3

14. Verser un 2ème tiers des blancs montés : il faut à présent incorporer délicatement et ne pas fouetter
15. Incorporer le 2ème tiers des blancs montés avec un fouet à main, sans fouetter, simplement en "retournant" le fouet sur lui-même

Mélange 3/3

16. Recommencer avec le dernier tiers des blancs, mais cette fois-ci, à l'aide d'une maryse
17. On obtient un appareil aérien, ultra mousseux
18. Afin de pouvoir démouler facilement, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
19. Vous pouvez également utiliser beurrer et fariner, mais je trouve que le gâteau gonfle mieux en utilisant une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

LE BISCUIT DE SAVOIE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

20. Puis remplir le moule (pas plus des 3/4 de la hauteur du moule)

Cuisson

21. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 45 minutes

22. Le temps de cuisson dépend de votre four, de la taille et hauteur du moule, si vous utilisez une plaque ou non, etc....

23. Je trouve la cuisson est meilleure avec le mode "four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")" plutôt que "four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")"

Tester la cuisson

24. Pour vérifier la cuisson : Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.

25. Démouler et faire refroidir sur une grille (sinon l'humidité s'accumule)

26. Pour conserver son humidité, envelopper de film alimentaire étirable

La découpe de tranches

27. Une astuce : Laisser une nuit au frais permet de mieux découper des tranches : la découpe sera plus nette

28. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gâteau !) : Il y a une technique pour cela, voir l'article [ICI](#)