

# LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-moelleux-amande/>

Un biscuit amande moelleux et savoureux pour base d'entremets

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 14 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **Pour 1 biscuit de 34 cm x 31 cm**

87 grammes de Poudre d'amandes

40 grammes de Sucre Glace

80 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs

11 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

190 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,3 Oeufs

64 grammes de Sucre

76 grammes de Poudre d'amandes

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 27 cm x 17 cm**

37,8 grammes de Poudre d'amandes

17,4 grammes de Sucre Glace

34,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,1 Oeufs

4,7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

82,7 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,7 Oeufs

27,8 grammes de Sucre

33 grammes de Poudre d'amandes

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 28 cm x 28 cm**

64,7 grammes de Poudre d'amandes

29,7 grammes de Sucre Glace

59,5 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs

## LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

8,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
141,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,7 Oeufs  
47,6 grammes de Sucre  
56,5 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 24 cm x 24 cm**

47,5 grammes de Poudre d'amandes  
21,8 grammes de Sucre Glace  
43,7 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs  
6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
103,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,4 Oeufs  
34,9 grammes de Sucre  
41,5 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

### **Pour 1 biscuit de 20 cm x 20 cm**

33 grammes de Poudre d'amandes  
15,1 grammes de Sucre Glace  
30,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1 Oeuf  
4,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
72,1 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs  
24,2 grammes de Sucre  
28,8 grammes de Poudre d'amandes  
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

## Instructions

1. Dans le bol d'un mini robot (hachoir électrique), verser la Poudre d'amandes (87 g), le Sucre Glace (40 g), les Blancs d'Oeuf (80 g pris de 2,6 Oeufs)
2. Mixer dans le mini robot (hachoir électrique)
3. Verser alors la Fécule de Maïs (Maïzena) (11 g) et mixer
4. Verser dans un bol propre et réserver jusqu'à utilisation
5. Dans un bol propre et sec, verser les Blancs d'Oeuf (190 g pris de 6,3 Oeufs)
6. Fouetter à Vitesse Lente quelques minutes, et augmenter la vitesse petit à petit
7. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
8. Une fois que les blancs sont bien montés, ajouter (afin de "serrer") le Sucre et fouetter à Vitesse Maximale (Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10))
9. On a donc 2 bols à incorporer : les blancs montés et la masse d'amande
10. On ne va pas fouetter les deux masses ensemble, au risque de de faire "retomber" les blancs
11. Verser 1/3 des Blancs d'Oeuf montés dans le bol et incorporer délicatement, en retournant la

## LE BISCUIT MOELLEUX AMANDE POUR ENTREMETS

masse sur elle-même à l' aide d' une maryse

12. Répéter l'opération avec le reste des blancs

13. Tamiser au dessus du bol la Poudre d'amandes (76 g)

14. Incorporer délicatement

15. Verser l'Extrait d'Amandes amères (2 gouttes) et incorporer

16. Verser sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé

17. Étaler à l'aide d'une spatule coudée

Afin d'étaler votre pâte à biscuit parfaitement, avec une surface uniforme et lisse, j'ai écrit un article avec diverses méthodes

Voir mon article (ICI) pour revoir les astuces afin d'étaler une pâte à biscuit régulièrement

18. Avec ces méthodes (ICI), vous pourrez étaler parfaitement, ce qui est important pour que le biscuit soit le plus "lisse" pour une belle découpe d'entremets

19. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant environ 12 minutes/14 minutes

20. Sortir et faire refroidir, avant d'être filmé au contact avec un film alimentaire étirable, et placé au frais