

LE BISCUIT MOELLEUX NOIX DE COCO

La Recette

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

Découvrez ce biscuit coco ultra moelleux et savoureux, une véritable explosion de douceur à chaque bouchée

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour un cadre de 24 cm x 24 cm

2 Oeufs 100 grammes

80 grammes de Sucre

40 grammes de Poudre d'amandes

100 grammes de Noix de Coco rapée

60 grammes de Beurre

20 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du Miel

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

de l'Extrait de Noix de Coco

Pour un cadre de 28 cm x 28 cm

2,7 Oeufs 135 grammes

108,8 grammes de Sucre

54,4 grammes de Poudre d'amandes

136,1 grammes de Noix de Coco rapée

81,6 grammes de Beurre

27,2 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du Miel

2,7 Blancs d'Oeuf 81 grammes

de l'Extrait de Noix de Coco

Pour un cadre de 32 cm x 32 cm

3,5 Oeufs 175 grammes

142,2 grammes de Sucre

71,1 grammes de Poudre d'amandes

177,7 grammes de Noix de Coco rapée

106,6 grammes de Beurre

LE BISCUIT MOELLEUX NOIX DE COCO

35,5 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du Miel
3,5 Blancs d'Oeuf 105 grammes
de l'Extrait de Noix de Coco

Instructions

Préparation des ingrédients

1. Commencer par préparer le Beurre (60 g) : Placer dans un bol le Beurre (60 g) et le Sucre Inverti (20 g) et chauffer au micro-ondes
2. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. Il permet de conserver le dessert plus longtemps. Il améliore sa tendreté. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, ou du miel plus facilement trouvables
3. Verser aussitôt dans un plat afin de faire refroidir à température ambiante pendant qu'on fait le reste. (si le beurre est trop chaud il va cuire les oeufs avant cuisson : à éviter)
4. Broyer la Noix de Coco rapée (100 g) et la Poudre d'amandes (40 g) afin de réduire en fine poudre, avec un mini robot (hachoir électrique)

Etape 1 : Mousse d'oeufs

5. Fouetter énergiquement les Oeufs (2) et le Sucre (80 g). On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
6. Fouetter quelques minutes. Le résultat doit être un appareil qui a changé de couleur, qui est pâle, qui a monté en volume et qui est ultra aérien

Etape 2 : Ajout des poudres

7. Verser alors les poudres qu'on a broyé(es)
8. Incorporer délicatement, sans fouetter, en utilisant une maryse, en retournant l'appareil sur lui-même
9. Verser alors le Beurre (60 g) qui ne doit plus être chaud. Mélanger délicatement à la maryse
10. Ajouter l'Extrait de Noix de Coco (quelques gouttes) et mélanger délicatement

Etape 3 : Blancs d'oeufs

11. Fouetter alors les Blancs d'Oeuf (2)
12. On a donc deux préparations à incorporer délicatement pour préserver leur légèreté
13. Mélanger 1/3 dans l'autre préparation, mélanger avec une maryse
14. Recommencer avec les tiers restants

Etape 4 : Cuisson

15. Prendre un moule à rebords, et je vous conseille de l'huiler
16. J'utilise une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) pour un démoulage facile
17. Verser l'appareil aérien
18. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 16 minutes
19. Pour vérifier la cuisson : planter la lame d'un couteau

LE BISCUIT MOELLEUX NOIX DE COCO

20. 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.
21. Il faut retirer du moule aussitôt, pour faire évaporer l'humidité
22. Pour cela, poser un tapis silicone ("silpat") puis une plaque, retourner, puis retirer le moule