

LE BISCUIT MOLLY CAKE AUX NOISETTES DE JAVIER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-molly/>

Le Biscuit "Molly Cake" aux noisettes, idéal pour gâteaux à étages et layer cakes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Américaine

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

Ingrédients

Pour 1 biscuit de 16 cm de diamètre et 5 cm de hauteur (hauteur utile)

133 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille ou mieux, de la pâte de vanille

4 Oeufs 200 grammes

1 pincée de Sel

166 grammes de Farine

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

166 grammes de Crème Liquide 35% 16,6 Centilitres/166 Millilitres

100 grammes de Noisettes

Pour 1 biscuit de 16 cm de diamètre et 15 cm de hauteur (hauteur utile)

399 grammes de Sucre

3 cuillères à soupe d'Extrait de vanille ou mieux, de la pâte de vanille

12 Oeufs 600 grammes

1 pincée de Sel

498 grammes de Farine

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

498 grammes de Crème Liquide 35% 49,8 Centilitres/498 Millilitres

300 grammes de Noisettes

Pour 2 biscuits de 16 cm de diamètre et 5 cm de hauteur (hauteur utile)

266 grammes de Sucre

2 cuillères à soupe d'Extrait de vanille ou mieux, de la pâte de vanille

8 Oeufs 400 grammes

1 pincée de Sel

332 grammes de Farine

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

LE BISCUIT MOLLY CAKE AUX NOISETTES DE JAVIER

332 grammes de Crème Liquide 35% 33,2 Centilitres/332 Millilitres

200 grammes de Noisettes

Pour 1 biscuit de 18 cm de diamètre et 5 cm de hauteur (hauteur utile)

168,3 grammes de Sucre

1,2 cuillères à soupe d'Extrait de vanille ou mieux, de la pâte de vanille

5 Oeufs 250 grammes

1 pincée de Sel

210 grammes de Farine

10,1 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

210 grammes de Crème Liquide 35% 21 Centilitres/210 Millilitres

126,5 grammes de Noisettes

Pour 1 biscuit de 20 cm de diamètre et 5 cm de hauteur (hauteur utile)

207,8 grammes de Sucre

1,5 cuillères à soupe d'Extrait de vanille ou mieux, de la pâte de vanille

6,2 Oeufs 310 grammes

1 pincée de Sel

259,3 grammes de Farine

12,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

259,3 grammes de Crème Liquide 35% 25,93 Centilitres/259,3 Millilitres

156,2 grammes de Noisettes

Instructions

Préparation des oeufs

1. Casser les Oeufs (4) et les laisser à température ambiante jusqu'à utilisation : ils mousseront (monteront) mieux s'ils ne sont pas froids

La crème fouettée

2. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids

3. Fouetter la Crème Liquide 35% (166 g ou 16,6 Centilitres/166 Millilitres), à Vitesse Maximale

4. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !

5. Réserver la crème fouettée au frais jusqu'à utilisation

Préparation des noisettes

6. Torrifier les Noisettes (100 g) quelques minutes au four : elles doivent colorer mais légèrement, au risque de les brûler, avec une jolie couleur dorée claire

7. Cette torréfaction accentue les saveurs de noisette

LE BISCUIT MOLLY CAKE AUX NOISETTES DE JAVIER

8. Frotter les Noisettes dans un linge propre : cela va retirer les peaux (qui sont amères)
9. Broyer les Noisettes afin de les réduire en poudre fine
10. Pour cela, j'utilise un mini robot (hachoir électrique)

Les oeufs

11. On passe aux oeufs, que l'on va foisonner avec du sucre
12. Dans une cuve, verser le Sucre (133 g) et l'Extrait de vanille (1 c. à soupe)
13. Je vous recommande de la pâte de vanille qui apporte plus de saveurs
14. Fouetter le Sucre (133 g) et l'Extrait de vanille (1 c. à soupe) quelques minutes
15. Le sucre a la propriété de "retenir" les saveurs : en le fouettant avec la vanille, on obtiendra une saveur plus intense
16. Verser les Oeufs (4)
17. Fouetter à Vitesse Maximale. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
18. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
19. Au bout de quelques minutes, on obtient un appareil qui a blanchi, et qui a doublé (voire triplé) de volume
20. L'appareil est ultra aérien
21. Tamiser au dessus de la cuve la Farine (166 g), le Sel (1 pincée) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (8 g)
22. Incorporer délicatement, sans fouetter, à l'aide d'une maryse

Mélange

23. Sortir la crème fouettée du frais : On a à présent 2 bols à mélanger
24. Incorporer les deux masses, sans fouetter, à l'aide d'une maryse, en raclant la cuve et en retournant l'appareil sur lui-même
25. Ajouter alors les Noisettes (100 g) réduites en poudre
26. Incorporer délicatement, à la maryse

Moules

27. Pour le(s) moule(s), je recommande un moule en métal plutôt qu'un moule silicone
28. Je les ai chemisés avec du papier sulfurisé pour le fond, et de la graisse alimentaire en spray pour les côtés
29. J'aime utiliser du papier sulfurisé pour le fond car ainsi il ne surcuit pas. Et pour les côtés, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) car ainsi, le biscuit "glisse" et monte mieux en cuisson
30. Verser et remplir le moule (pas plus des 3/4 de la hauteur du moule)
31. Egaliser avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée

Cuisson

32. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 35/40 minutes
33. Je trouve que la cuisson est meilleure avec le mode "four conventionnel ("statique", "à convection naturelle")" plutôt que "four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")"
34. Pour vérifier la cuisson : Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test

LE BISCUIT MOLLY CAKE AUX NOISETTES DE JAVIER

du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.

35. Démouler et faire refroidir sur une grille (pour éviter la condensation)

Biscuit bombé

36. Le sommet du biscuit a tendance à être bombé. Couper afin d'obtenir un sommet droit. Le reste, c'est à déguster et c'est régal

37. Afin conserver son humidité, envelopper de film alimentaire étirable

38. Réserver au frais

La découpe de tranches

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

40. 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](#)