

LE BISCUIT NOIX DE COCO POUR ENTREMETS DE M.O.F VINCENT BOUÉ

La Recette

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

Le Biscuit Noix de Coco pour entremets de M.O.F Vincent Boué

Chef : Vincent Boué

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets,

Ingrédients

Pour un cadre de 34 cm x 34 cm, ou un cercle de 38 cm de diamètre

175 grammes de Lait 16,8 Centilitres/168 Millilitres

150 grammes de Sucre

100 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du glucose liquide

100 grammes de Beurre

3 Oeufs 150 grammes

1 Blanc d'Oeuf 30 grammes

180 grammes de Noix de Coco rapée

150 grammes de Farine

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

Pour un cadre de 34 cm x 24 cm

123,5 grammes de Lait 11,86 Centilitres/118,56 Millilitres

105,8 grammes de Sucre

70,5 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du glucose liquide

70,5 grammes de Beurre

2,1 Oeufs 105 grammes

0,7 Blanc d'Oeuf 21 grammes

127 grammes de Noix de Coco rapée

105,8 grammes de Farine

8,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un cadre de 34 cm x 17 cm

87,5 grammes de Lait 8,4 Centilitres/84 Millilitres

75 grammes de Sucre

LE BISCUIT NOIX DE COCO POUR ENTREMETS DE M.O.F VINCENT BOUÉ

50 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du glucose liquide

50 grammes de Beurre

1,5 Oeufs 75 grammes

1/2 Blanc d'Oeuf 15 grammes

90 grammes de Noix de Coco rapée

75 grammes de Farine

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

Pour un cadre de 28 cm x 28 cm

118,6 grammes de Lait 11,39 Centilitres/113,86 Millilitres

101,7 grammes de Sucre

67,8 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du glucose liquide

67,8 grammes de Beurre

2 Oeufs 100 grammes

0,6 Blanc d'Oeuf 18 grammes

122 grammes de Noix de Coco rapée

101,7 grammes de Farine

8,1 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un cadre de 24 cm x 24 cm

87,1 grammes de Lait 8,36 Centilitres/83,62 Millilitres

74,7 grammes de Sucre

49,8 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon, du glucose liquide

49,8 grammes de Beurre

1,4 Oeufs 70 grammes

0,4 Blanc d'Oeuf 12 grammes

89,6 grammes de Noix de Coco rapée

74,7 grammes de Farine

5,9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Instructions

1. Commencer par découper en cubes le Beurre (100 g) et laisser ramollir à température ambiante
2. Puis, faire chauffer le Lait (175 g ou 16,8 Centilitres/168 Millilitres), le Sucre (150 g) et le Sucre Inverti (100 g)
3. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, du miel plus facilement trouvable, et sinon, tout simplement par du sucre
4. Les cuisiniers l'utilisent pour son pouvoir d'absorber l'humidité. En pâtisserie, il permet d'obtenir des produits plus moelleux, d'éviter le grainage. Les glaciers l'utilisent pour éviter la cristallisation et

LE BISCUIT NOIX DE COCO POUR ENTREMETS DE M.O.F VINCENT BOUÉ

de stabiliser les glaces et sorbets qui restent plus moelleux dès la sortie du congélateur.

5. Vincent Boué nous dit de faire la cuisson au bain-marie, mais je l'ai fait en casserole, en faisant attention de ne pas dépasser les 35 C
6. Réserver hors du feu
7. Dans un grand bol, fouetter les Oeufs (3) et le Blanc d'Oeuf (1)
8. Verser le Beurre (100 g) (mou mais surtout pas fondu) et mélanger (on peut écraser avec une maryse)
9. Vous verrez, l'émulsion est difficile à ce stade
10. Verser alors la Noix de Coco rapée (180 g). Si elle n'est pas assez finement broyée, libre à vous de décider si vous voulez la réduire en poudre dans un mini robot (hachoir électrique)
11. Mélanger
12. Verser alors le liquide chaud, et mélanger
13. Au dessus du bol, tamiser ensemble la Farine (150 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (12 g)
14. Mélanger à l' aide d' une maryse

Cuisson

15. Pour la cuisson, j'utilise un moule silicone à rebords (car la pâte est très liquide à ce stade), posé sur une plaque à four
16. J'utilise une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) pour un démoulage facile
17. Vous pouvez utiliser un moule métal à rebords, mais il faudra bien beurrer ou huiler afin de ne pas accrocher
18. Verser la pâte
19. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10/15 minutes
20. Pour vérifier la cuisson : planter la lame d'un couteau
21. 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.
22. Il faut retirer du moule aussitôt, pour faire évaporer l'humidité
23. Pour cela, poser un tapis silicone ("silpat") puis une plaque, retourner, puis retirer le moule
24. Une astuce : Pour bien détailler et faire de belles découpes nettes dans le biscuit pour vos entremets, il faut réfrigérer au moins 2 heures au préalable