

TECHNIQUE (S) DE BASE	PATE A BISCUIT		Page : 496/498 Ait Sa Mer
DEFINITION	Les biscuits sont des mousses d'œufs additionnées de farine (ou d'un mélange de farine et de poudre de fruits secs) et cuites au four. Lors de la cuisson, la pâte gonfle. En fin de cuisson, le biscuit a une texture spongieuse. La cuisson de ces pâtes se fait soit en moule (génénoise), soit en feuilles destinées au montage d'entremets.		
quantités	unité	poids	<ol style="list-style-type: none"> Progression d'un biscuit inversé plaque GN 1/1 Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter les blancs d'œufs avec un peu de sel Les serrer avec le sucre Quand ils sont bien fermes, leur incorporer à la spatule les jaunes d'œufs à peine battus et la farine en pluie. Obtenir une pâte légère et mousseuse Étaler sur papier cuisson Cuire à 210 °C durant 5 à 7 minutes
Meringue Française			
Blanc d'œuf	Kg	0,80	
sucre semoule	Kg	0,125	
Finition			
Jaune d'œuf	Kg	0,080	
Farine tamisée	Kg	0,125	
Commentaires	Pour alléger le biscuit, il est également possible de monter des jaunes et le sucre en sabayon à froid.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MERINGUE	Blancs trop mous	Incorporation hâtive du sucre. Atteindre une mousse de blancs assez ferme avant d'incorporer le sucre
	Blancs granuleux	Les blancs sont trop montés
INCORPORATION	Pâte liquide	Incorporation trop longue : Bulles d'air des blancs ont été cassées
	Pâte non homogène	Mélanger suffisamment en raclant bien au fond de la calotte et sur les bords
CUISSON	Biscuit brûlé (génénoise)	Biscuit épais cuit trop chaud. Pour une pâte cuite en moule, compter 180 °C
	Biscuit sec, cassant	Biscuit feuille cuit à une température insuffisante. L'eau s'est évaporée. En fin de cuisson, le retourner et le recouvrir d'un torchon propre (conservation à l'humidité)

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<p>Il existe plusieurs façons d'obtenir une mousse d'œufs en pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le sabayon à froid et à chaud / La pâte à bombe / L'incorporation de gaz <p>Cette mousse d'œufs additionnée de farine va coaguler lors de la cuisson et donner une pâte spongieuse. Il est également possible d'utiliser des blancs montés ou une meringue italienne. L'ajout de farine se fait après avoir monté les œufs et le sucre à froid au batteur/ en sabayon au bain marie/ en pâte à bombe (à base de sucre cuit). Si on utilise un siphon, on incorpore la farine avant de faire foisonner l'ensemble dans le siphon.</p> <p>La fécule de pomme de terre ou de maïs type Maïzena apporte d'avantage de moelleux à l'appareil, tout comme l'ajout de beurre fondu ou le sirop de glucose en place d'une partie du sucre.</p> <p><u>Incidence du moule sur le développement de la cuisson</u></p> <p><u>Dans un moule :</u> l'eau contenue dans la pâte va se vaporiser. La vapeur va tenter de s'échapper du moule. Les bords du moule l'empêchent, la pâte est poussée vers le haut, le biscuit gonfle. Une température de 180° assure cuisson et coloration</p> <p><u>Sur une plaque :</u> La même pâte étalée ne développera pratiquement pas car la vapeur, réussit à s'échapper par les côtés de la plaque. Une T° de 210° limite le dessèchement de la pâte</p>	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
T°C du sabayon :	Max 68°C, °C de coagulation max des œufs	Ce type de sabayon contient peu de liquide. Si les œufs coagulent, le mélange perd sa finesse.
Proportion des produits liants	0,125 kg de farine peuvent être remplacées par : 0,065 kg de farine + 0,060 kg de Poudre d'amandes 0,110 kg de farine + 0,015 kg de cacao 0,080 kg de farine + 0,045 kg de cacao	Possible de remplacer une partie de la farine par des poudres sèches, compter environ 50% de farine minimum, sinon le biscuit est de type macaron, progrès, la texture change

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Source : Cuisine Expliquée Editions BPI Gilles Charles Pâtes à meringue T 510 / Pâtes à base de blancs montés T 511 / Pâtes à biscuit à base de poudre T 513