



## RECETTES DE BASE POUR LES ENTREMETS



### Les dacquoises

35g de farine, 120 g de poudre d'amandes, 130g de sucre en poudre ou de sucre glace, ou un mélange des deux, 175g de blancs d'œufs + 60g de sucre + 5g de blancs déshydratés-facultatif.

Chauffez le four à 180°. Mixez la poudre d'amandes, les 130g de sucre et la farine. Mélangez les 60g de sucre avec les blancs déshydratés. Montez les blancs en neige - au bec d'oiseau - en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez délicatement à la maryse les poudres tamisées.

Étalez cet appareil régulièrement à la spatule coudée sur un flexipat ou une plaque téfal beurrée et farinée et enfournez 15 à 20mn à surveiller. La dacquoise doit rester moelleuse à cœur. Refroidir.

**Variantes** : vous pouvez remplacer tout ou partie de la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes, utiliser 2/3 de poudre d'amandes et 1/3 de pistaches légèrement torréfiées et réduites en poudre, ajouter quelques noisettes ou pistaches torréfiées et grossièrement concassées sur le dessus pour donner du croquant.

### Le biscuit à la cuillère :

120g de blancs d'œufs, 70g de sucre en poudre, 65g de jaunes d'œufs, 40g de fécule et 40g de farine T55. QS de sucre glace.

Montez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez les jaunes à la maryse puis ajoutez la fécule tamisée avec la farine. Étalez sur un flexipat et lissez à l'aide d'une spatule coudée. Poudrez éventuellement une 1ere fois de sucre glace, attendez 5 min, poudrez à nouveau et enfournez environ 10 min à

200°. Retournez la plaque sur une feuille de papier cuisson et démoulez avec précaution en soulevant les 2 bords opposés du flexipat.

### Fond de succès :

5 blancs d'œufs, 20gr de sucre vanillé, 170gr de sucre semoule, 90gr de sucre glace, 90gr d'amandes en poudre, 4cs de lait.

Montez en neige ferme les blancs d'œufs en ajoutant à mi-parcours le sucre vanillé. Mélangez dans 1 cul de poule les sucres semoule et glace, la poudre d'amandes et le lait. Ajoutez un peu de blancs fermes puis reversez le tout dans les blancs en mélangeant tout de suite et très délicatement à la spatule sans travailler. Dressez en spirale à la poche à douille sur les plaques recouvertes de papier siliconé 2 cercles de 20 cm de diamètre environ. Saupoudrez de sucre glace et cuire 80mn à 150° en inversant les plaques à mi-cuisson. Ces fonds se gardent 15 jours dans 1 boîte hermétique au sec

### La génoise :

3 œufs moyens, 90 g de sucre, 90 g de farine, 30g de beurre fondu et tiède.

Chauffez le four à 180° chaleur tournante. Fouettez le sucre avec les œufs au bain-marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Retirez du bain-marie et continuez à battre environ 8 à 10mn jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Mélangez 2cs de cet appareil au beurre fondu légèrement refroidi. Réservez. Incorporez délicatement à la maryse la farine tamisée. Ajoutez le beurre rapidement en ne travaillant presque pas la pâte. Faites cuire dans un moule de la forme désirée, beurré et fariné, pendant 20 à 30 min en vérifiant la cuisson. Attendez 5min puis faites refroidir sur grille après démoulage. Divisez en 3 parts égales.

### Le pain de Gênes :

160g de bonne pâte d'amandes 50% de fruits, 3 œufs, 50g de beurre, 30g de farine tamisée avec 2g de levure chimique.

Faites ramollir si nécessaire la pâte d'amandes au micro-ondes 15secondes. Mettez-la dans le bol du robot et ajoutez les œufs entiers un à un en battant à la feuille 2mn entre chaque œuf. Remplacez la feuille par le fouet et battez le mélange 10 min environ pour lui donner l'aspect d'une mayonnaise. Faites fondre le beurre et ramenez-le à 45°, lui incorporer un peu du mélange, puis mélangez délicatement avec une maryse à l'appareil. Ajoutez ensuite de la même manière la farine et la levure. Versez l'appareil

dans un cercle ou un carré à pâtisserie posé sur une feuille de silpat ou dans un moule beurré et fariné et enfournez 18mn à 20mn à 175° chaleur tournante, selon le four.

### Le biscuit cake citron :

90g de jaunes d'œufs, 135g de sucre en poudre, 65g de crème épaisse, 100g de farine T55, 2g de levure chimique, 3g de zestes de citron jaune, 40g de beurre fondu, 4.5g de rhum.

Chauffez le four à 160°. Mixez les jaunes avec le sucre et la crème épaisse. Ajoutez la farine tamisée avec la levure. Mixez à nouveau rapidement et ajoutez les zestes, le beurre fondu et le rhum. Étalez sur la plaque sur une épaisseur d'1/2 cm puis enfournez 15 min à 160°. Démoulez sur une feuille de papier siliconé puis découpez à l'emporte pièce des cercles de la taille désirée.

### Le biscuit cake chocolat :

3 œufs, 50g de miel, 80g de sucre semoule, 50g de poudre d'amandes ou de noisettes, 80g de crème fraîche, 80g de farine, 5g de levure chimique, 15g de cacao en poudre Valrhona, 50g de beurre fondu, 15g de rhum, 30g de « Noir gastronomie » fondu - à défaut du bon cacao amer et un chocolat noir de qualité-. Vous pouvez remplacer le rhum par un peu d'extrait de vanille.

Mélangez les œufs, le miel et le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec le cacao et la levure. Versez la crème et le beurre fondu. Ajoutez alors le rhum puis le chocolat fondu. Versez sur le flexipat et enfournez 10mn à 180°. [source Valrhona, datant de l'époque où l'on pouvait encore donner les recettes]

### Biscuit fin au chocolat :

125g de couverture Guanaja ou Caraïbes, 2 œufs entiers + 1 jaune, 2 blancs d'œuf, 3gr de fécule.

Faites fondre au bain-marie le chocolat, ajoutez-y hors du feu en remuant vivement les 2 œufs et le jaune, puis la fécule. Montez les blancs en neige à consistance bec d'oiseau, incorporez-les délicatement à l'appareil chocolat + œufs. Versez le mélange sur le flexipat et enfournez 9mn à 150°. Démoulez dès la sortie du four. Réservez.

### Autre biscuit chocolat :

3 œufs entiers et 2 jaunes, 50 g de sucre, 35g de farine, 15g de maïzena, 10g de cacao amer en poudre.

Chauffez le four à 210°. Fouettez au robot pendant 6 min, les œufs, les jaunes et le sucre pour obtenir une mousse légère et onctueuse. Ajoutez délicatement à la maryse les poudres tamisées. Étalez l'appareil à la spatule coudée sur le flexipat et enfournez 7 à 8 min. A la sortie du four démoulez sur une feuille de papier siliconé et recouvrez aussi d'une autre feuille de papier. Réservez jusqu'à l'usage.

La cuisine de Mercotte©2010  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)