



DÉCLINAISON DE BISCUITS DE SAVOIE



Biscuit citron : 170 g de sucre semoule, 5 jaunes et 5 blancs d'œufs, 75 g de farine, 75 g de maïzena, le zeste râpé d'un citron.

Biscuit aux pralines de Saint-Genix : 170 g de sucre semoule, 5 jaunes et 5 blancs d'œufs, 75 g de farine, 75 g de maïzena, 25 g de poudre de pralines roses, 1 cs de pralines concassées à ajouter à mi-cuisson.

Biscuit chocolat : 170g de sucre semoule, 5 jaunes et 5 blancs d'œufs, 64 g de farine, 6 g de maïzena, 22 g de poudre de cacao, 20 g de grué.

Blanchir les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à dissolution des grains. Monter et serrer les blancs avec les 20 g de sucre restants. Mélanger délicatement les 2 préparations à la maryse puis incorporer en pluie la farine et la maïzena préalablement tamisées.

A cette préparation de base ajouter les zestes du citron finement râpés pour le biscuit citron. Pour le biscuit pralines ajoutez 25g de pralines en poudre en même temps que les farines, puis à mi-cuisson les pralines concassées. Pour le biscuit chocolat ajouter aux farines la poudre de cacao et le grué. Beurrer les moules à gâteaux de Savoie au pinceau, les sucrer puis les garnir aux 3/4 avec la préparation. Enfourner 15 min à 180° puis baisser le four à 160° et entrouvrir la porte du four. Lorsque les biscuits sont dorés les démouler à chaud sur une grille.