

Pâtisserie passion

Biscuit chocolat

80 g Sucre poudre

40 g Blanc d'œuf

60 g Œuf

55 g Jaune œuf

50 g Sucre poudre

60 g Cacao poudre

60 g Farine

1

Monter les blancs en neige avec le sucre. Quand les blancs sont monté correctement au bec (voir vidéo)

2

Mélanger le tout ensemble.
Puis incorporer, petit à petit et délicatement, à l'aide du fouette dans vos blanc en neige.

3

Tamiser vos poudre, puis incorporer à l'aide d'une maryse dans vos blancs en neige.
Il ne vous reste plus qu'à dresser sur plaque.

Il est important de comprendre que selon, le poids, la taille ou l'épaisseur, les informations données sur le temps de cuisson et la température changent. Voici quelques exemples dans le tableau ci-dessus. Attention, chaque four est différent, les indications sont donc à ajuster en fonction de votre situation.

Poids de la recette	405 g
plaque 30/40cm	1
Temps de préparation	15 min
Conservation au frais	1 semaine
Congélation	OUI

Enfourner à	200°c
Cuire à	180°c
Temps de cuisson	8/10mn



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE