



## FICHE RECETTE PRO DU CHEF POULPE

### BISCUIT A LA CUILLERE

NOMBRE DE PORTIONS

INGREDIENTS	6	10	15	30	50	100
JAUNE ŒUF	60	100	150	300	500	1000
BLANC ŒUF	90	150	225	450	750	1500
SUCRE SEMOULE	90	150	225	450	750	1500
FARINE TAMISEE	75	125	188	375	625	1250
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>525</b>	<b>788</b>	<b>1575</b>	<b>2625</b>	<b>5250</b>

#### Préparation :

Préparer les œufs : Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un grand bol, battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Monter les blancs en neige : Dans un autre bol, montez les blancs en neige ferme. Ajoutez progressivement le reste du sucre tout en continuant à battre pour obtenir des blancs bien brillants et fermes.

Incorporer les blancs aux jaunes : Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange de jaunes d'œufs, en soulevant doucement la préparation avec une spatule pour conserver l'aération.

Ajouter la farine : Tamisez la farine au-dessus du mélange et incorporez-la doucement à la pâte en évitant de la faire retomber.

Façonner les biscuits : Versez la pâte dans une poche à douille et formez des biscuits de 8 à 10 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez généreusement de sucre glace.

Cuisson : Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et enfournez les biscuits pour environ 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laissez-les refroidir avant de les utiliser.

#### ASTUCE DE CHEF POULPE

**Veillez à ne pas trop travailler la pâte pour conserver une texture légère.**

**Saupoudrer les biscuits de sucre glace avant la cuisson permet de créer une légère croûte croustillante.**