

Travaux pratique de Pâtisserie

Biscuits roses de Reims



Matières premières Quantités

Blancs d'œufs	0.060
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.100
Farine T45	0.090
Fécule de maïs	0.045
Levure chimique	0.005
Colorant rouge poudre	1 pointe

Progression

Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre et fouetter en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 à 6 min. Ajoutez ensuite 1 blanc d'œuf et continuer à battre pendant 2min.

Incorporer la pointe de colorant puis le 2ème blanc et battre à nouveau pendant 2 minutes.

Tamiser la farine avec la maïzena et la levure sur le mélange œufs sucre dans le bol et incorporer délicatement à la maryse pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Dresser régulièrement les biscuits à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 10mm sur un silpat.

Laisser croûter 15 à 30 min.

Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner à 180°C pendant 12 min environ.

