RECETTE PÂTISSERIE

SPRITZ AMANDE

Mélanger au batteur : 165 g de beurre - 80 g de sucre glace - 1 œuf + 1 jaune (75 g)

- 330 g de farine tamisée - 85 g de sucre - 85 g de poudre d'amande.

Variante possible : nature : 150 g de sucre et pas d'amande

Coco : 165 g de beurre – 150 g de sucre glace – 1 oeuf+ 1 jaune

– 330 g de farine tamisée – 60 g de coco

Noisette : idem amande

Noix : idem

Cuisson four 190°C pendant 10 minutes.

PAIN CANNELLE

Mélanger 300 g de farine tamisée avec 6 g de levure. Dans le robot, mélanger la farine et la levure, 210 g de beurre, 160 g de noisette, 210 g de sucre, 4 g de cannelle et 1 œuf + 1 jaune (75 g).

Aplatir la pâte obtenue et filmer en rond, laisser reposer une nuit.

Cuire sur feuille de papier sulfurisé mouillée. Etaler au rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm, faire les formes (rond) et disposer sur le papier sulfurisé. Mettre de l'œuf avec un peu d'eau au pinceau sur le dessus des gâteaux, mélanger du sucre ou roux avec un peu de cannelle et ajouter sur les gâteaux.

Cuire four 200°C environ 12 minutes.

SPECULOOS

Mélanger au robot : 240 g de beurre - 100 g de sucre glace – 80 g d'œuf – 400 g de farine tamisée – 20 g de farine composée (fécule) – 2 g de cannelle – 50 g de poudre d'amandes – 50 g de sucre semoule.

Après avoir mélangé au robot, terminer à la main, ne pas trop mélanger.

Aplatir et mettre sous papier film, laisser reposer au frais une nuit.

Etaler au rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm, faire les formes et mettre sur du papier sulfurisé.

Cuire au four 200°C durant environ 10 minutes.

PAIN ANIS

Mélanger 150 g d'œufs (3 œufs) et 250 g de sucre. Chauffer en remuant sans cesse pas chaud mais un peu plus que tiède. Battre au fouet durant 10 minutes.

Mélanger 250 g de farine tamisée avec 25 g d'anis concassés au hachoir (pas en poudre).

Bien mélanger le tout en soulevant pour incorporer de l'air.

Mettre dans une poche à douille (douille moyenne) et dresser sur du papier sulfurisé.

Laisser sécher les gâteaux une nuit sur le haut d'une armoire, une légère croute doit se former.

Cuire four 190°C durant environ 10 minutes.