

RECETTE PÂTISSERIE

Palets raisins

160 g de beurre - 160 g de sucre glace tamisé - 160 g œufs – 215 g farine
– 160 g raisin secs brun

Travailler le beurre pommade, ajouter le sucre glace, les œufs et la farine, former une pâte.

Puis ajouter les raisins secs, possibilité de remplacer par des pépites de chocolat.

Dresser à la poche à douille.

Cuire four 190°C environ 15 minutes.



TUILE AMANDE

150 g sucre – 150 g amandes effilées – 3 g vanille liquide – 20 g farine – 30 g beurre
– 80 g blanc d'oeuf

Mélanger le tout. Laisser reposer sans mettre au frais.

Dresser à la poche à douille sans embout, appuyer puis couper avec le doigt.

Dans une casserole, mettre de l'eau avec un chiffon propre, tremper l'arrière d'une tasse dans l'eau et aplatir les petits tas en frappant de fois rapidement.

Cuire four 180°C environ 15 minutes, à la sortie du four décoller tout de suite et former en arrondi.



TUILE COCO

200 g noix de coco – 200 g sucre – 170 g d'œuf – 20 g beurre fondu

Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Dresser à la poche à douille sans embout, appuyer puis couper avec le doigt.

Dans une casserole, mettre de l'eau avec un chiffon propre, tremper l'arrière d'une tasse dans l'eau et aplatir les petits tas en frappant de fois rapidement.

Cuire au four 180°C durant environ 15 minutes.



DIAMANT

100 g beurre – 90 g beurre salé (ou 190 g beurre + 2 g de sel) – 120 g sucre – 320 g farine

Mettre le tout dans le bol du mixeur pour obtenir une boule.

Faire des boudins de pâte, allonger doucement, mettre sur un plateau et laisser reposer 30 minutes. Mettre du jaune d'œuf sur l'ensemble du boudin à l'aide d'un pinceau puis rouler dans du sucre en grain, appuyer un peu pour faire rentrer le sucre légèrement dans la pâte.

Couper en rondelle et mettre sur une plaque silpat ou du papier sulfurisé.

Cuire four 190°C durant environ 15 minutes.

