

SPRITZBREDLE

AU CITRON OU A L'ORANGE

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 250 g d'amandes, noisettes ou noix moulues
- 1 petite pincée de sel fin
- 4 jaunes d'œuf
- 300 g de beurre mou
- 3 citrons ou 2 oranges non traités

POUR LA DECO APRES LA CUISSON

- 10 cuillères à soupe de sucre glace
- Un peu de Cointreau

Il faut que la préparation soit assez consistante



PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, les amandes, les noisettes ou les noix moulues, et le zeste râpé d'un citron ou d'une orange dans un grand bol et mélanger.

Creuser un puits et rajouter, le beurre mou, les jaunes d'œufs et le jus d'un citron ou d'une orange.

Bien pétrir la pâte de l'intérieur vers l'extérieur, elle doit rester molle, si elle devient trop sèche, il faudra encore rajouter un peu de jus.

Mettre la pâte dans le cylindre à gâteaux, après y avoir mis la forme adéquate et garnir les plaques à gâteaux antiadhésives.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant environ 7 à 8 minutes, suivant les fours.

Mettre la préparation sucre glace + Cointreau, sur les petits fours dès qu'ils sont sortis du four, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. (Celui de Tupperware est très bien)

Le sucre va sécher très rapidement et donner un brillant au petit four.

Les laisser refroidir complètement sur une grille, avant de les ranger dans une boîte hermétique.

MACARONS AUX AMANDES OU NOISETTES ET PÂTE D'AMANDES

INGREDIENTS

- 6 ou 7 blancs d'œufs suivant la grosseur des œufs
- 300 g de sucre fin
- 1 petite pincée de sel fin
- 1 c.à.café d'extrait de vanille liquide ou 2 paquets de sucre vanillé
- 2 c.à.café d'extrait d'amandes amères, si on prend des amandes
- 2 c.à.café de cacao amer, si on prend des noisettes
- 500 g de pâte d'amandes, blanche
- 500 g de poudre de noisettes moulues, ou amandes moulues.

PRÉPARATION

Faire sécher les amandes ou noisettes moulues, pendant 20 minutes au four à 100°C.

Mélanger les blancs d'œufs avec une pincée de sel, le sucre et l'extrait de vanille.

Incorporer peu à peu la pâte d'amandes râpée tout en mélangeant.

Il faut que la pâte d'amandes soit entièrement fondue.

Rajouter les amandes moulues ou les noisettes moulues et bien mélanger à l'aide d'une spatule.

Placer la préparation, de la grosseur d'une petite noix, sur les plaques à gâteaux antiadhésives ou du papier sulfurisé, soit à l'aide d'une presse à gâteaux ou d'une poche à douille bien résistante ou à l'aide de 2 cuillères à café.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 150°C pendant environ 20 à 25 minutes.

Les macarons seront dorés et croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Pour enlever les macarons de la plaque, les laisser refroidir quelques minutes, ils se décolleront mieux.

MACARONS A LA NOIX DE COCO ET PÂTE D'AMANDES

INGREDIENTS

- 8 à 9 blancs d'œuf suivant la grosseur des œufs
- 325 g de sucre fin
- 1 petite pincée de sel fin
- 3 c.à.soupe de Malibu ou sirop de noix de coco
- 1 c.à.café d'extrait de vanille liquide ou 2 paquets de sucre vanillé
- 500 g de pâte d'amandes, blanche
- 500 g de poudre de noix de coco

PRÉPARATION

Faire sécher la poudre de noix de coco, au four pendant 20 minutes à 100°C.

Mélanger les blancs d'œufs avec une pincée de sel, le sucre et l'extrait de vanille et le Malibu ou le sirop de noix de coco.

Râper la pâte d'amandes et l'incorporer tout en mélangeant aux blancs d'œufs

Il faut que la pâte d'amandes soit entièrement fondue.

Rajouter la noix de coco et bien mélanger à l'aide d'une spatule.

Placer la préparation, de la grosseur d'une petite noix, sur les plaques à gâteaux antiadhésives, ou du papier sulfurisé, soit à l'aide d'une presse à gâteaux ou d'une poche à douille bien résistante ou à l'aide de 2 cuillères à café.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 150°C pendant environ 20 à 25 minutes. Les macarons seront dorés et croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Pour enlever les macarons de la plaque, les laisser refroidir quelques minutes, ils se décolleront mieux.

BOUCHEES VIENNOISES

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 200 g de sucre
- 1 petite pincée de sel fin
- 1 c.à.s. d'extrait de vanille liquide ou 2 paquets de sucre vanillé
- 4 jaunes d'œuf
- 300 g de beurre mou
- 50 ml de crème liquide
- Gelée de fruits rouges pour la déco

PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sel dans un grand bol et mélanger.

Creuser un puits et rajouter, l'extrait de vanille, le beurre mou, les œufs et la crème liquide.

Bien pétrir la pâte de l'intérieur vers l'extérieur, elle doit rester molle, si elle devient trop sèche, il faudra encore rajouter un peu de crème liquide

Mettre la pâte dans le cylindre à gâteaux, après y avoir mis la forme adéquate et garnir les plaques à gâteaux antiadhésives.

Faire un petit creux au centre du petit four et le garnir de gelée de fruits rouges à l'aide d'une poche à douille.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant environ 7 à 8 minutes, suivant les fours.

Pour les enlever de la plaque, les laisser refroidir quelques minutes, ils se décolleront sans se casser.

PETITS FOURS VIENNOIS

INGREDIENTS

POUR LA PÂTE

500 g de farine
1 paquet de levure chimique
250 g de sucre fin
6 jaunes d'œufs
2 sachets de sucre vanillé
400 g de beurre
250 g d'amandes ou de noisettes moulues

POUR GARNIR

4 c.à.soupe bien pleines de sucre glace
2 sachets de sucre vanillé
Ou
Cacao sucré

Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre fin, le sucre vanillé et les amandes.
Faire un puits et y rajouter les jaunes d'œufs et le beurre ramolli à température ambiante.
Pétrir rapidement en partant du centre afin d'obtenir une pâte lisse et souple.
Mettre la pâte sans la laisser reposer dans le piston à petits fours et presser la forme voulue sur une plaque antiadhésive non beurrée ou sur du papier sulfurisé.
Laisser refroidir les petits fours sur la plaque puis les décoller d'une petite pression avec le pouce.

Passer les petits fours dans le mélange sucre glace et sucre vanillé ou le cacao sucré

CUISSON

10 minutes à 180°C

Recette de Brigitte MOCHEL
Chambres d'hôtes « LES CIGALES »
30 grande rue – 70110 VILLAFANS
☎ : 03 84 20 10 78

PETITS FOURS

AU CITRON OU A L'ORANGE

INGREDIENTS

- 600 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 1 petite pincée de sel fin
- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre mou
- Zeste d'une orange ou d'un citron
- Jus de 2 oranges ou de 2 citrons

POUR LA DECO APRES LA CUISSON

- 10 cuillères à soupe de sucre glace
- Un peu de jus de citron ou d'orange

Il faut que la préparation soit assez consistante



PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, et le zeste râpé du citron ou de l'orange dans un grand bol et mélanger.

Creuser un puits et rajouter, le beurre mou, les jaunes d'œufs et le jus d'un citron ou d'une orange.

Bien pétrir la pâte de l'intérieur vers l'extérieur, elle doit rester molle, si elle devient trop sèche, il faudra encore rajouter un peu de jus.

Mettre la pâte dans le cylindre à gâteaux, après y avoir mis la forme adéquate et garnir les plaques à gâteaux antiadhésives.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant environ 7 à 8 minutes, suivant les fours.

Mettre la préparation sucre glace + jus, sur les petits fours dès qu'ils sont sortis du four, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. (Celui de Tupperware est très bien)

Le sucre va sécher très rapidement et donner un brillant au petit four.

Les laisser refroidir complètement sur une grille, avant de les ranger dans une boîte hermétique.

PETITS SABLES

INGREDIENTS

600 g de farine
150 g de féculé
1 paquet de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé
300 g de sucre fin
1 pincée de sel fin
6 œufs entiers
2 petits verres de rhum
300 g de beurre
250 g de raisins de Corinthe ou de pépites de chocolat

Tourner le beurre ramolli à température ambiante en mousse et y ajouter peu à peu le sucre, le sucre vanillé, les œufs, le rhum et le sel fin. Incorporer peu à peu le mélange farine, féculé et levure tamisée. Pour finir, ajouter délicatement les raisins de Corinthe lavés et séchés ou les pépites de chocolat.

A l'aide de 2 cuillères, déposer des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix sur une plaque antiadhésive non beurrée ou sur du papier sulfurisé. Il faut laisser assez d'espace entre les petits tas de pâte car celle-ci s'étale en cuisant.

Faire cuire jusqu'à coloration jaune clair.

Laisser refroidir les petits fours sur la plaque puis les décoller d'une petite pression avec le pouce.

CUISSON

12 à 15 minutes à 180°C

Recette de Brigitte MOCHEL
Chambres d'hôtes « LES CIGALES »
30 grande rue – 70110 VILLAFANS
☎ : 03 84 20 10 78

SCHWOWEBREDLE

INGREDIENTS

POUR LA PÂTE

500 g de farine
1 paquet de levure chimique
350 g de sucre fin
250 g d'amandes, de noix ou de noisettes moulues
15 g de cannelle
1 pointe de couteau de poudre de clou de girofle
1 pointe de couteau de noix muscade râpée
250 g de beurre
4 jaunes d'œufs
Jus d'un citron ou d'une orange
Zeste d'un citron ou d'une orange

POUR GARNIR

2 œufs
1 c.à.soupe de sucre glace

Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre fin, la cannelle, la poudre de clou de girofle, la noix de muscade râpée, les amandes ou noix ou noisettes moulues et le zeste de citron.

Faire un puits et y rajouter les jaunes d'œufs, le beurre ramolli à température ambiante et le jus de citron.

Pétrir rapidement en partant du centre afin d'obtenir une pâte lisse et souple.

Vous avez 2 façons de procéder : Soit

- Mettre la pâte sans la laisser reposer dans le piston à petits fours et presser la forme voulue sur une plaque antiadhésive non beurrée ou sur du papier sulfurisé.
- Laisser reposer la pâte dans du papier alu pendant une nuit au frigo, la retravailler un peu le matin et l'étaler au rouleau à pâtisserie, puis découper les formes à l'emporte pièces

Badigeonner les petits fours du mélange œufs battus et sucre glace, à l'aide d'un pinceau spécial pâtisserie, avant la cuisson.

Laisser refroidir les petits fours sur la plaque puis les décoller d'une petite pression avec le pouce.

CUISSON

10 à 12 minutes à 180°C

Recette de Brigitte MOCHEL
Chambres d'hôtes « LES CIGALES »
30 grande rue – 70110 VILLAFANS
☎ : 03 84 20 10 78

SPRITZBREDLE A LA NOIX DE COCO

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 250 g de poudre de noix de coco
- 1 petite pincée de sel fin
- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre mou
- 90 ml de Malibu

PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, la poudre de noix de coco, dans un grand bol et mélanger.

Creuser un puits et rajouter, le beurre mou, les jaunes d'œufs et le Malibu.

Bien pétrir la pâte de l'intérieur vers l'extérieur, elle doit rester molle, si elle devient trop sèche, il faudra encore rajouter un peu de Malibu

Pour faire ces petits fours, il faut utiliser un hachoir à viande sur lequel on peut adapter des petites formes à gâteaux. En général les grand-mères ont encore ça dans leurs placards.

POUR LA DECO

- 200 g de chocolat fondu
- 50 g de beurre

Faire fondre le tout pendant 1 minute et 20 secondes au four à micro-ondes et travailler la préparation avec un fouet jusqu'à ce que la préparation devienne lisse et homogène.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant environ 7 à 8 minutes, suivant les fours.

Attendre quelques minutes, avant d'enlever les petits fours de la plaque à gâteau.

Prendre un pinceau de cuisine et badigeonner une partie des petits fours dès leur sortie du four

Ou

Laisser refroidir complètement les petits fours sur une grille, les placer côte à côte sur un papier alu.

Mettre le chocolat fondu dans une poche à douille, (la plus fine) et décorer les petits fours.

Laisser le chocolat se solidifier avant de les ranger dans une boîte hermétique

SPRITZBREDLE AUX NOISETTES

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 250 g de noisettes moulues
- 1 petite pincée de sel fin
- 2 c.à.s. d'extrait de vanille liquide ou 2 sachets de sucre vanillé
- 4 jaunes d'œuf
- 250 g de beurre mou
- 50 ml de crème liquide

PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, les noisettes moulues, dans un grand bol et mélanger.

Creuser un puits et rajouter, le beurre mou, les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et la crème liquide.

Bien pétrir la pâte de l'intérieur vers l'extérieur, elle doit rester molle, si elle devient trop sèche, il faudra encore rajouter un peu de crème.

Pour faire ces petits fours, il faut utiliser un hachoir à viande sur lequel on peut adapter des petites formes à gâteaux. En général les grand-mères ont encore ça dans leurs placards.

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant environ 7 à 8 minutes, suivant les fours.

Attendre quelques minutes, avant d'enlever les petits fours de la plaque à gâteau.

Les laisser refroidir complètement sur une grille, avant de les ranger dans une boîte hermétique.

TUILES ou LANGUES DE CHAT

INGREDIENTS

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre
- 1 petite pincée de sel fin
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille liquide ou 1 paquet de sucre vanillé
- 60 g de farine
- 50 g de beurre fondu (20 sec. Au micro-ondes)

Pépites de chocolat, amandes effilées, zeste d'orange ou de citron, noix etc... pour le dessus de la tuile.

Pour fourrer les tuiles ou les langues de chat, faire fondre 200 g de chocolat noir avec 50 g de beurre (1 minute 20 sec. Au four à micro-ondes), battre ce mélange avec un fouet, jusqu'à ce que la préparation devienne homogène. Rajouter un jaune d'œuf et bien battre, puis rajouter environ 100 grammes d'amandes ou de noisettes ou de noix moulues. Bien mélanger. Poser une petite noisette de cette farce sur l'envers d'une tuile, à l'aide d'une poche à douille (douille moyenne), placer une autre tuile sur la farce et presser légèrement. (pas besoin d'étaler la farce).

PRÉPARATION DES TUILES OU LANGUES DE CHAT

Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre, la vanille et le sel sans battre le mélange.

Rajouter la farine tamisée tout en remuant, puis le beurre fondu.

Mettre la préparation dans une poche à douille (la douille la plus fine) et faire des spirales d'environ 35 mm de diamètre sur une plaque antiadhésive. (si on n'a pas de poche à douilles, on peut remplacer cette dernière par un petit sac de congélation, auquel on aura coupé un petit coin)

Étaler les spirales avec le dos d'une petite cuillère.

Mettre les amandes ou la déco de votre choix sur les tuiles.

Pour les langues de chat, il faudra faire un trait d'une longueur d'environ 35 mm et d'une largeur d'environ 5 mm avec la poche à douille. (Pas besoin d'étaler la pâte)

La douille doit être un peu plus grande que pour les tuiles

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement brunis.