



Nom: _____

SWISSmilk

Décorations de Noël gourmandes

Exquise maisonnette en petits-beurres

Instructions pour 6 à 8 maisonnettes

Masse en sucre glace

1 blanc d'œuf (35 g)

240 g de sucre glace

perles argentées pour décorer



1. Battre le blanc d'œuf et le sucre glace au mixer jusqu'à l'obtention d'une masse ferme et souple. Plus la masse est ferme, plus la maisonnette sera solide.



2. Mettre une partie de la masse dans la poche à pâtisserie avec une douille à petite ouverture.



3. Sol et plafond: retourner deux petits-beurres et presser deux petits-beurres et presser une large bande de masse sur les deux longueurs des biscuits. Laisser sécher quelques minutes.



4. Coller les murs sur le sol et fixer le plafond. Si besoin maintenir les murs à l'aide d'un objet adapté. Pendant que la masse sèche, répéter les étapes précédentes pour réaliser les autres maisons.



5. Une fois les murs bien fixés, presser une bande de masse sur les longueurs du plafond. Prendre deux petits-beurres et les placer de façon à représenter un toit à pignon. Laisser sécher.



6. Verser le reste de la masse dans la poche à pâtisserie et décorer les petites maisons.



SWISSMILK

Économie familiale/secondaire 1

Nom: _____

Décorations de Noël gourmandes



Cœurs en pain d'épices

Préparation: env. 1 h

Cuisson: env. 15 min

Pour 12 – 14 pièces

emporte-pièce en forme de cœur de 10 x 10 cm
papier sulfurisé pour la plaque
poche munie d'une douille à très petite ouverture

Pâte

300 g de miel liquide
150 g de sucre glace
100 g de beurre, ramolli
3 – 4 cs de cacao
2 cs d'épices pour pain d'épices
1 œuf
500 g de farine (moitié farine blanche, moitié farine bise)
1 sachet de poudre à lever

Glaçage

1 blanc d'œuf, fouetté ferme
50 – 75 g de sucre glace
perles argentées pour décorer

200 g de massepain ou de masse aux amandes, abaissé(e) sur un peu de farine ou de sucre glace à 3 mm d'épaisseur, découpé(e) en cœurs à l'emporte-pièce

1 blanc d'œuf, délayé dans de l'eau, pour badigeonner

Préparation

1. Pâte: mélanger le miel, le sucre glace et le beurre. Ajouter le cacao, les épices pour pain d'épices et l'œuf, mélanger. Tamiser dessus la farine et la poudre à lever préalablement mélangées, incorporer. Pétrir brièvement en une pâte lisse.
2. Abaisser la pâte sur de la farine à 5 mm d'épaisseur, découper des cœurs à l'emporte-pièce. En garnir la moitié de cœurs de massepain en laissant une bordure de 1 cm. Badigeonner les bords d'un peu de blanc d'œuf. Couvrir de la moitié restante de cœurs, bien presser. Disposer sur la plaque préparée, badigeonner de blanc d'œuf.
3. Cuire 10 – 15 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Laisser refroidir sur la grille.
4. Glaçage: mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace. Décorer les cœurs encore chauds avec le glaçage et les perles argentées.

Sortir les pains d'épices du four lorsqu'ils sont encore tendres afin qu'il ne durcissent pas trop en refroidissant.
La masse aux amandes pour la pâtisserie est vendue en grande distribution.



Conseil

Étiquettes nominatives pour la table

Pour inscrire les noms sur les maisonnettes en petits-beurres ou les cœurs en pain d'épices: mettre le glaçage dans un sachet à congélation. Couper l'extrémité d'un des coins à l'aide d'une paire de ciseaux. Exercer une légère pression sur le sachet pour faire sortir un filet de glaçage et inscrire le texte souhaité. Laisser sécher.