

Pâtisserie

Recettes expliquées pas à pas pour une réussite assurée.



Petits gâteaux en pâte sablée

Pâtisserie en pâte brisée

Pâtisserie en pâte poussée

Pâtisserie en pâte levée

Friandises en pâte feuilletée

Pâtisserie en pâte à biscuit

Petits gâteaux en pâte
à meringue



Pâtisserie

Les petits plaisirs de la pâtisserie

Si l'expérimentation est tentante, mieux vaudrait cependant y renoncer en pâtisserie, si l'on ne veut pas que le plaisir se transforme en déception. Le travail de la pâte exige des recettes précises qu'il convient de respecter scrupuleusement. Sans oublier qu'il faut en plus du temps pour pouvoir préparer et exécuter les différentes opérations en toute tranquillité. La pâtisserie ne supporte pas l'agitation.

Les préparations de pâte différant l'une de l'autre et chacune demandant un traitement particulier, ces recettes en phases ont été réparties par types de pâte avec trois recettes pour chacun d'eux. Qu'il s'agisse de pâte sablée, de pâte brisée, de pâte feuilletée ou autre, il faut savoir que l'emploi d'ustensiles adéquats simplifie la tâche et permet de parvenir aux résultats escomptés. Rien de plus palpitant que l'instant où la porte du four s'ouvre et que le gâteau apparaît dans toute sa splendeur.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et de plaisir dans le monde enchanté de la pâtisserie.

Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL



La panoplie du parfait pâtissier

Outre les cuillers en bois, le fouet et le rouleau à pâtisserie, ces ustensiles sont indispensables à la bonne réussite de la pâtisserie.



Corne à pâte



Pinceau



Roulette coupe-pâte



Roulette coupe-pizza



Spatule en métal



Spatule en caoutchouc



Poche à douille



Réglettes à pâte

Moules:



Moule à charnière

Matériau: tôle noire / tôle bleue.
Caractéristiques: bon conducteur thermique, facilite le dorage, sensible aux acides.



Moule à cake

Matériau: tôle noire / tôle bleue.
Caractéristiques: bon conducteur thermique, facilite le dorage, sensible aux acides.



Moule à savarin

Matériau: fer blanc / aluminium.
Caractéristiques: réfléchit la chaleur vers l'extérieur. Exige des températures élevées et un temps de cuisson prolongé.



Petits moules

Matériau: fer blanc.
Caractéristiques: réfléchit la chaleur vers l'extérieur. Exige des températures élevées et un temps de cuisson prolongé.

Miroirs

Pour 50–60 pièces Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

pâte sablée: Incorporer le blanc d'œuf.

250 g de beurre ramolli

125 g de sucre glace

2 cc de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 blanc d'œuf légèrement battu

350 g de farine

Ajouter la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.

200 g env. de gelée de groseille chauffée

3 cs env. de sucre glace pour saupoudrer



Conseils:

Abaisser la pâte entre les deux moitiés d'un sachet de plastique coupé en deux.



Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, envelopper dans un film transparent et entreposer durant 1 h env. au réfrigérateur.



Sortir la pâte du réfrigérateur 30 min env. avant de l'étendre. Abaisser la pâte par portion à 2–3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné en s'aidant de réglettes à pâte. Détacher régulièrement à l'aide d'une spatule farinée.



Découper en rondelles de 4–5 cm ø à l'aide d'un emporte-pièce, puis évider l'intérieur de la moitié des rondelles. Déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Entreposer durant 15 min au réfrigérateur, puis cuire durant 6–8 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Rassembler si possible sans farine les chutes de pâte après avoir abaissé chaque portion de pâte et n'étendre le tout qu'à la fin lorsque toute la pâte aura été découpée.



Déposer les rondelles évidées à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir. Laisser les rondelles pleines refroidir sur le papier sulfurisé.



Saupoudrer les rondelles évidées de sucre glace après avoir déposé la grille sur du papier sulfurisé.



Mélanger la gelée de groseille jusqu'à consistance lisse, puis en badigeonner les rondelles. Etaler légèrement avec le dos d'une cuiller. Poser les rondelles évidées sur les fonds et laisser sécher durant 1–2 h.

Petits gâteaux en pâte sablée

Milanais

Sablés

Miroirs



Milanais

Pour 60 pièces env. en fonction de la taille des emporte-pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte sablée:
250 g de beurre ramolli
250 g de sucre
1 pincée de sel
1 citron, zeste râpé
2 œufs
500 g de farine

2 jaunes d'œufs délayés dans 2 cc de lait pour badigeonner

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron.

Incorporer les œufs en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

Ajouter la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.

Conseils:

La pâte peut être préparée jusqu'à une semaine à l'avance et conservée au réfrigérateur. La sortir du réfrigérateur 30 min avant de l'abaisser.

Rassembler si possible sans farine les chutes de pâte après avoir abaissé chaque portion de pâte et n'étendre le tout qu'à la fin lorsque toute la pâte aura été découpée.

Mouiller le pinceau à l'eau avant emploi. Il restera ainsi moins de jaune d'œuf attaché aux soies.

Délayer le jaune d'œuf avec un peu de lait, d'eau ou d'huile avant de dorer les petits gâteaux.



Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, envelopper dans un film transparent et entreposer au moins durant 1 h au réfrigérateur.



Abaisser la pâte par portion à 7-10 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné en s'aidant de réglettes à pâte. Détacher régulièrement à l'aide d'une spatule farinée.



Découper diverses formes à l'aide d'emporte-pièces légèrement farinés. Déposer en laissant suffisamment d'espace sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Entreposer durant 15 min au réfrigérateur.



Dorer soigneusement et uniformément au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis cuire durant 10 min env. au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Durant la cuisson, découper la portion suivante de petits gâteaux. Déposer sur du papier sulfurisé et éventuellement sur une deuxième plaque à pâtisserie et entreposer au réfrigérateur.



Détacher les milanais de la plaque à l'aide d'une spatule, déposer sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir la plaque à pâtisserie avant de la réutiliser.

Sablés



Pour 70 pièces env. Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et le lait en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

pâte sablée:
250 g de beurre ramolli
120 g de sucre
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 ½ cs de lait
350 g de farine

Incorporer la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.

1 blanc d'œuf battu
3-4 cs de sucre



Partager la pâte en deux.



Rouler la pâte de façon à former 2 boudins d'env. 4 cm Ø, envelopper dans un film transparent, entreposer durant 1 h env. au réfrigérateur ou 20-30 min au congélateur.



Déballer les boudins, badigeonner de blanc d'œuf, puis rouler dans le sucre.



Couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur avec un couteau. Déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Entreposer de nouveau durant 15 min au réfrigérateur, puis cuire durant 10-12 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Détacher les sablés de la plaque à l'aide d'une spatule, déposer sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir la plaque à pâtisserie avant de la réutiliser.

Tarte aux pommes



Pour 1 tôle d'env. 28 cm Ø

beurre pour la tôle

pâte Brisée:

250 g farine

1 cc de sel

100 g de beurre froid,

coupé en parcelles

1 dl d'eau

1 cs de vinaigre,

selon les goûts

garniture:

2 cs de noisettes ou de cerneaux

de noix moulus

env. 4 pommes pelées et coupées

en lamelles

liaison:

1 dl de lait

1,8 dl de crème entière

½ sachet de sucre vanillé

2-3 cs de sucre

2 œufs

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les parcelles de beurre.

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

Verser l'eau et le vinaigre au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Rouler la pâte en boule, aplatir le dessus, emballer dans un film transparent et entreposer durant 20 min au moins au réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en une rondelle d'env. 3 mm d'épaisseur et d'env. 4 cm de diamètre de plus que celui du fond de la tôle.



Plier la pâte deux fois, déposer sur la tôle beurrée, puis déplier.



En foncer la tôle en pressant délicatement avec les doigts. Rabattre le bord qui dépasse vers l'extérieur et l'enlever en passant le rouleau à pâtisserie par-dessus.



Piquer plusieurs fois le fond de pâte à la fourchette et entreposer durant 20 min au réfrigérateur.



Parsemer le fond de pâte de noisettes moulus, puis garnir de lamelles de pomme. Précuire durant 10 min sur la glissière du bas du four préchauffé à 220 °C. Pour la liaison, mélanger soigneusement les ingrédients prévus, en napper la tarte précuite et finir la cuisson durant 15-20 min.



Sortir la tarte du four et laisser légèrement refroidir dans la tôle. Dégager ensuite à l'aide d'une spatule le bord et le fond en soulevant et faire glisser directement sur un plat à tarte.

Pâtisserie en pâte brisée

Tartelettes aux myrtilles

Tourte au séré

Tarte aux pommes





Tartelettes aux myrtilles

Pour 12 petits moules
de 8–9 cm Ø

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre. Incorporer les parcelles de beurre.

beurre pour les petits moules

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

pâte brisée:

150 g de farine

¼ cc de sel

25 g de sucre

75 g de beurre froid,

coupé en parcelles

1 œuf battu

un peu d'eau, selon les besoins

Verser l'œuf et l'eau au milieu et rassembler avec la corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer durant 20 min au moins au réfrigérateur.

farce:

500 g de séré demi-gras

1 gousse de vanille,

pulpe grattée

1 sachet de sucre vanillé

5 cs de sucre glace

2 dl de crème fouettée

garniture:

300 g env. de myrtilles

Sucre glace pour saupoudrer,

selon les goûts

Conseils:

Chemiser les fonds de pâte de papier sulfurisé et alourdir avec des haricots secs ou des noyaux de fruit. Entreposer durant 20 min au réfrigérateur, puis cuire durant 12 min env. dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C. Enlever les haricots secs et le papier, puis finir la cuisson durant 5 min env. à 200 °C.

Abaisser la pâte entre les deux moitiés d'un sachet en plastique coupé en deux.

Badigeonner les fonds de tartelette refroidis, avant de les garnir, de chocolat fondu (couverture), ce qui leur conservera plus longtemps leur consistance croustillante.



Abaisser la pâte dès sa sortie du réfrigérateur en un rectangle de 2–3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné.



Beurrer les petits moules, les serrer les uns contre les autres. Plier la pâte deux fois, puis la déposer sur les petits moules.



Déplier la pâte et en fonder les petits moules à l'aide d'un autre petit moule beurré ou en pressant du plat de la main.



Passer le rouleau à pâtisserie par-dessus les petits moules. Enlever les chutes de pâte, les superposer, puis les abaisser, afin d'en fonder les petits moules restants. Piquer le fond à la fourchette. Déposer sur une plaque à pâtisserie et entreposer durant 20 min au réfrigérateur.



Déposer un deuxième petit moule beurré dans les premiers foncés de pâte. Entreposer durant 20 min au réfrigérateur, puis cuire durant 12 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C. Enlever les petits moules du dessus et finir la cuisson durant 5 min à 200 °C.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients prévus et en garnir les fonds de tartelette refroidis avec une poche à douille ou une cuiller. Parsemer de myrtilles et saupoudrer éventuellement de sucre glace.

Tourte au séré



Pour 1 moule à charnière
de 24 cm Ø

beurre et papier sulfurisé pour
le moule

pâte brisée:
250 g de farine
½ cc de sel
40 g de sucre
1 cc de poudre à lever
120 g de beurre froid, coupé en
parcelles
1 œuf battu
1–2 cs env. d'eau, selon les
besoins

farce:
750 g de séré demi-gras
300 g de séré de crème
200 g de sucre
1 citron, zeste râpé et
3 cs de jus
3 œufs
50 g d'amidon de maïs

sucre glace pour saupoudrer

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel, le sucre et la poudre à lever.

Incorporer les parcelles de beurre.

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

Verser l'œuf et l'eau au milieu et rassembler avec la corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en une boule, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer durant 20 min au moins au réfrigérateur.

Conseil:

Afin d'éviter que la tourte ne s'affaisse, la laisser dans un premier temps refroidir au four après cuisson.



Découper une rondelle en papier sulfurisé de la taille du fond du moule. En chemiser le fond du moule et entreposer au réfrigérateur.



Déposer le fond du moule sur un torchon humide. Rouler env. 1/3 de pâte en boule, aplatir et abaisser directement et uniformément sur le fond du moule à l'aide du rouleau à pâtisserie.



Poser le cercle du moule et fermer. Partager la pâte restante en deux et rouler chaque moitié en un boudin de taille égale. Badigeonner le bord du fond de pâte d'un peu d'eau et déposer les boudins de pâte par-dessus.



Etirer le bord de pâte du bout des doigts vers le haut sur 3–4 cm et presser pour faire adhérer. Piquer le fond à la fourchette. Entreposer durant 20 min au réfrigérateur.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients prévus, en napper le fond de pâte. Cuire durant 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C, puis finir la cuisson durant 80 min env. à 160 °C.



Laisser refroidir durant 30 min au four éteint. Sortir et laisser refroidir dans le moule. Ouvrir le cercle et l'enlever, puis faire glisser la tourte à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie. Avant de servir, entreposer durant 3–4 h au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre glace.

Quatre-quarts au citron

Pour 1 moule à cake d'env.
26 cm

beurre et papier sulfurisé pour
le moule

pâte poussée:
200 g de beurre ramolli
200 g de sucre
1 pincée de sel
1 citron, zeste râpé
4 œufs
200 g de farine
1 cc de poudre à lever

sirop:
2 citrons pressés
50 g de sucre glace

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron râpé en mélangeant.

Incorporer les œufs en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

Mélanger la farine et la poudre à lever et ajouter le tout tamisé en mélangeant soigneusement.



Déposer le moule à cake sur une feuille de papier sulfurisé. Dessiner le fond ainsi que les 4 côtés au crayon en faisant basculer le moule. Découper et chemiser le moule (dessin au crayon dirigé vers le bas) en faisant adhérer à l'aide de petites noisettes de beurre.



Garnir le moule de pâte.



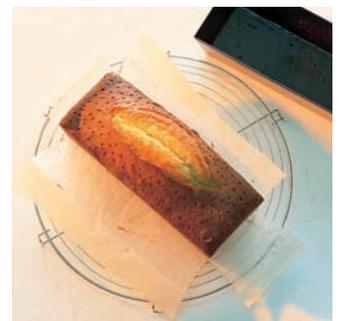
Entailler longitudinalement le dessus avec un couteau à lame allongée et soigneusement aiguisée. Cuire durant 55–65 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C.



Vérifier la cuisson du cake en piquant, en son centre, une aiguille à tricoter qui, s'il est cuit, doit ressortir sèche. Sortir alors le cake du four et laisser refroidir dans le moule.



Pour le sirop, mélanger le jus de citron et le sucre glace. Transpercer verticalement et à plusieurs endroits le cake encore chaud à l'aide d'une aiguille à tricoter. Arroser régulièrement de sirop en attendant chaque fois que celui-ci soit absorbé par le cake.



Démouler le cake en saisissant des deux mains le papier qui dépasse. Déposer sur une grille à pâtisserie, rabattre le papier sur tous les côtés vers le bas et laisser refroidir le cake.

Pâtisserie en pâte poussée

Gâteau au chocolat

Madeleines

Quatre-quarts au citron





Gâteau au chocolat

Pour 1 moule à charnière
de 24 cm Ø

papier sulfurisé pour le moule

pâte poussée:

150 g de **beurre ramolli**

150 g de **sucre**

6 **jaunes d'œufs**

150 g de **chocolat noir**

2-3 **cs d'eau**

300 g de **noisettes moulues**

60 g de **farine**

1 **cc de poudre à lever**

6 **blancs d'œufs montés en neige**

glaçage:

3 **cs de gelée de groseille**

chauffée

150 g de **chocolat noir émietté**

3 **cs d'eau**

75 g de **sucre glace**

60 g de **beurre**

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Incorporer le sucre.

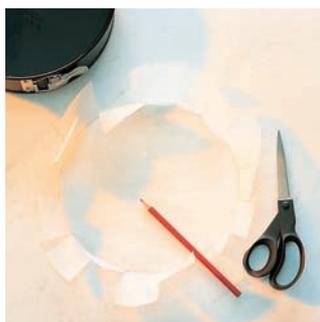
Ajouter les jaunes d'œufs en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

Faire fondre le chocolat avec l'eau à tout petit feu dans une petite casserole en remuant de temps en temps. Incorporer à la masse au beurre.

Mélanger les noisettes moulues, la farine et la poudre à lever, puis déposer par couche en alternance avec les blancs d'œufs en neige sur la masse. Incorporer délicatement le tout en soulevant avec une spatule en caoutchouc.

Conseil:

Ne beurrer que légèrement le cercle du moule à charnière. Les languettes de papier resteront ainsi collées sur le pourtour du moule.



Déposer le moule sur une feuille de papier sulfurisé, dessiner le fond à l'aide d'un crayon, puis découper en ajoutant 7 cm env. sur le pourtour. Entailler la papier à intervalles réguliers sur 6 cm env. Rabattre les languettes de papier vers le haut, puis chemiser le moule.



Garnir le moule de pâte, lisser le dessus, puis cuire durant 45-55 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C.



Vérifier la cuisson du gâteau en piquant, en son centre, une aiguille à tricoter qui, s'il est cuit, doit ressortir sèche. Sortir alors le gâteau du four.



Enlever le cercle du moule et faire glisser le gâteau à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie. Rabattre les languettes de papier vers le bas et laisser refroidir le gâteau.



Pour le glaçage, retourner le gâteau et badigeonner le fond ainsi que les bords de gelée de groseille.



Faire fondre à petit feu, dans une casserole, le chocolat avec l'eau, le sucre glace et le beurre. Déposer le gâteau sur le plat de la main en chemisant le plan de travail de papier sulfurisé. Verser le glaçage au milieu et faire pivoter la main afin de le répartir. Pour glacer le bord, utiliser une spatule.



Madeleines

Pour env. 8 petits moules
de 8-9 cm Ø

beurre et farine pour les petits
moules

pâte poussée:
125 g de beurre ramolli
150 g de sucre
1 pincée de sel
½ citron ou orange, zeste râpé
3 œufs
150 g de farine
½ cc de poudre à lever

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron ou d'orange râpé en remuant.

Incorporer les œufs en mélangeant jusqu'à blanchiment de la masse.

Mélanger la farine et la poudre à lever. Ajouter en remuant soigneusement.

Conseil:

Remplacer les petits moules en aluminium par des caissettes en papier plissé. Pour leur conférer suffisamment de tenue, les superposer par trois sur une tôle à tarte ou encore chemiser l'intérieur du petit moule en métal d'une caissette en papier.



Badigeonner les petits moules de beurre légèrement fondu et fariner. Déposer en rangs serrés sur une tôle à tarte et entreposer au réfrigérateur.



Garnir les petits moules beurrés et farinés de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe. Ne remplir les petits moules qu'aux $\frac{3}{4}$ en forme de petit monticule. Cuire durant 20-25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.



Vérifier la cuisson des madeleines en piquant, en leur centre, une aiguille à tricoter qui, si elles sont cuites, doit ressortir sèche. Sortir alors les madeleines du four et laisser légèrement refroidir sans démouler.



Détacher les madeleines du bord par une légère pression des doigts en secouant éventuellement les petits moules. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.



Bonshommes de pâte

Pour 4 pièces Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie Mettre le beurre coupé en parcelles au milieu.

Délayer la levure dans 0,5 dl de lait et verser également dans le puits avec le lait restant. Rassembler le tout.

pâte levée:
 500 g de farine, p.ex. à tresse
 ½ cs de sel
 2 cc de sucre
 75 g de beurre ramolli
 21 g de levure émiettée
 2,75 dl de lait tiède

Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une consistance souple et élastique. Des petites bulles d'air devraient apparaître en l'entaillant avec un couteau.

Laisser doubler de volume à couvert, à température ambiante.

garniture:
 noisettes, cerneaux de noix
 raisins secs, sucre en grains
 (grelons)
 1 œuf battu pour badigeonner

Conseils:

Glisser la pâtisserie en pâte levée dans le four froid directement après le façonnage. Inutile de faire lever une nouvelle fois.

Au lieu de glisser la pâtisserie au four froid après le façonnage, la laisser lever une dernière fois à couvert durant 20–40 min, la badigeonner de jaune d'œuf, puis la cuire durant 25–30 min au four préchauffé à 200 °C.



Ne plus pétrir la pâte une fois levée.



Couper la pâte en 4 morceaux de taille égale et réserver quelques chutes pour la garniture. Rouler chaque morceau de pâte pour lui donner une forme ovale en lissant le dessus.



Pour la tête, découper un triangle de chaque côté dans le haut des boudins avec la corne à pâte. Pour les bras et les jambes, entailler la pâte.



Pour les yeux et la bouche, enfoncer profondément les raisins secs, les noisettes et les cerneaux de noix dans la pâte. Utiliser les chutes de pâte pour les décorations, telles que bonnet, ceinture, etc. Coller avec un peu d'eau. Pour les cheveux, entailler la tête avec une paire de ciseaux.



Déposer les bonshommes de pâte sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf battu et glisser la plaque dans la moitié inférieure du four froid. Régler la température à 200 °C et cuire durant 30–40 min.



Vérifier le degré de cuisson en frappant du doigt sur le dos des bonshommes de pâte. S'ils sont cuits, le bruit est sourd.

Pâtisserie en pâte levée

Petits hérissons au chocolat

Savarin

Bonshommes de pâte



Petits hérissons au chocolat



Pour 8 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte levée:

500 g de farine, p.ex. à tresse

½ cs de sel

1 cc de sucre

75 g de beurre ramolli

21 g de levure émiettée

2,75 dl de lait tiède

farce:

4 bâtons de chocolat noir

coupés en deux

raisins secs sans pépins pour les

yeux

1 œuf battu pour badigeonner

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

Mettre le beurre coupé en parcelles au milieu.

Délayer la levure dans 0,5 dl de lait et verser également dans le puits avec le lait restant. Rassembler le tout.

Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une consistance souple et élastique. Des petites bulles d'air devraient apparaître en l'entaillant avec un couteau.

Laisser doubler de volume à couvert, à température ambiante.

Conseils:

Glisser la pâtisserie en pâte levée dans le four froid directement après le façonnage. Inutile de faire lever une nouvelle fois.

Au lieu de glisser la pâtisserie au four froid après le façonnage et l'entailler, la laisser lever une dernière fois à couvert durant 20–40 min, la badigeonner de jaune d'œuf, puis la cuire durant 20 min env. au four préchauffé à 200 °C.



Ne plus pétrir la pâte et la couper en 8 morceaux de taille égale.



Rouler chaque morceau de pâte pour lui donner une forme ovale en lissant le dessus.



Enfoncer les demi-bâtons de chocolat depuis le bas au milieu du morceau de pâte et presser les bords pour faire adhérer. Façonner en petits hérissons.



Pour les yeux, enfoncer profondément les raisins secs dans la pâte et déposer les petits hérissons en les espaçant sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

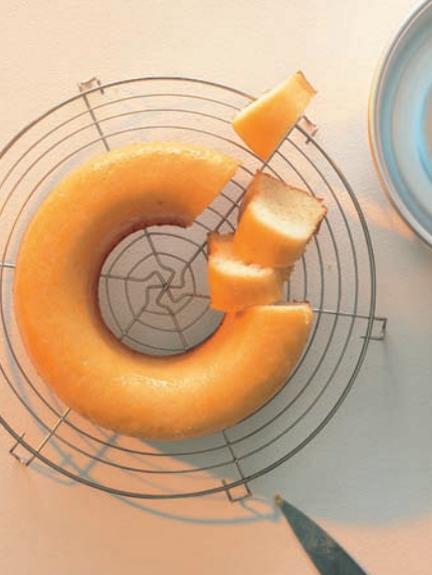


Recouvrir les petits hérissons d'un sachet de plastique coupé en deux et entreposer durant 15 min au réfrigérateur.



Badigeonner les petits hérissons d'œuf battu. Découper les piquants avec une paire de ciseaux. Glisser les petits hérissons au milieu du four froid, régler la température à 200 °C et cuire durant 25–30 min.

Savarin



Pour 1 moule à savarin d'env.
1 litre de contenance

beurre et farine pour le moule

pâte levée:
175 g de farine
¾ cc de sel
3 cs de sucre
50 g de beurre ramolli
21 g de levure émiettée
1,25 dl de lait tiède
1 œuf battu

sirop:
3 dl d'eau
75 g de sucre
2 citrons, zeste râpé
2 cs de kirsch ou de rhum ou
quelques gouttes d'arôme de
rhum

3-4 cs de confiture d'abricot
chauffée et
écrasée à travers un tamis

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

Mettre le beurre coupé en parcelles au milieu.

Délayer la levure dans la moitié du lait et verser également dans le puits avec le lait restant et l'œuf. Battre la pâte avec une cuiller en bois jusqu'à consistance souple et homogène.



Badigeonner le moule au pinceau avec du beurre légèrement fondu.



Garnir de pâte et recouvrir d'un sachet de plastique coupé en deux.



Laisser lever la pâte pratiquement jusqu'au bord du moule, puis cuire durant 25-30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 °C.



Laisser refroidir légèrement le savarin dans le moule. Dégager délicatement le bord avec une spatule et démouler sur une grille à pâtisserie. Rincer le moule et le sécher.



Pour le sirop, porter à ébullition l'eau avec le sucre et le zeste de citron. Laisser pocher durant 10 min. Enlever le zeste de citron, ajouter l'arôme et verser la moitié du sirop dans le moule.



Remettre le savarin encore chaud dans le moule. Perforer légèrement et à plusieurs endroits la masse avec une aiguille à tricoter et arroser avec le sirop restant. Laisser reposer à couvert jusqu'à absorption complète du sirop. Démouler pour servir et badigeonner de confiture d'abricot.



Moulins à vent

Pour 16 pièces env.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte feuilletée au séré:

250 g de farine

½ cc de sel

120 g de beurre froid,

coupé en parcelles

250 g de séré demi-gras

1-2 jaunes d'œufs délayés dans

1-2 cc de lait pour badigeonner

sucres en grains (grelons)

pour parsemer

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les parcelles de beurre.

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

Mettre le séré au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer durant 1 h au moins au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40 x 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir trois couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir quatre couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur.

Conseils:

Travailler la pâte feuilletée à froid.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau à lame soigneusement aiguisée.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.



Sortir la pâte du réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un carré de 40 cm de côté et de 3-4 mm d'épaisseur en passant le rouleau à pâtisserie du centre vers les quatre coins. Dégager régulièrement du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Egaliser les côtés avec une roulette coupe-pizza ou un couteau à lame soigneusement aiguisée. Découper l'abaisse de pâte en 16 carrés de taille égale. Déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et entreposer durant 20 min env. au réfrigérateur.



Entailler les carrés de pâte de chaque coin vers le milieu mais sans aller jusqu'au bout avec une roulette coupe-pizza ou un couteau.



Déposer une noisette de jaune d'œuf au centre avec un pinceau. Rabattre un coin sur deux du carré vers le milieu et presser légèrement pour faire adhérer.



Badigeonner les moulins à vent de jaune d'œuf sans déborder. Parsemer de sucres en grains et cuire durant 10-15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Friandises en pâte feuilletée

Jalousies aux prunes
Croissants au fromage
Moulins à vent



Jalousies aux prunes



Pour 12 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte feuilletée au beurre:
250 g de farine
½ cc de sel
100 g de beurre froid,
coupé en parcelles
1 dl d'eau
1 cc de vinaigre

100 g de beurre, froid, coupé en tranches fines
1 jaune d'œuf délayé dans 1 cc de lait pour badigeonner

garniture:
6-12 prunes, en fonction de la taille, taillées en lamelles
un peu de jus de citron
20 g de beurre froid, coupé en parcelles
sucre glace pour saupoudrer, selon les goûts

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les parcelles de beurre.

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

Verser l'eau et le vinaigre au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer durant 30 min au réfrigérateur.

Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un rectangle de 30 x 20 cm. Parsemer la moitié de l'abaisse de lamelles de beurre. Rabattre l'autre moitié par-dessus. Passer le rouleau à pâtisserie pour faire adhérer. Et entreposer à couvert durant 30 min au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40 x 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir 3 couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir 4 couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur. Effectuer en alternance 3 simples tours et 3 doubles tours.

Conseils:
Travailler la pâte feuilletée à froid.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau à lame soigneusement aiguisée.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.



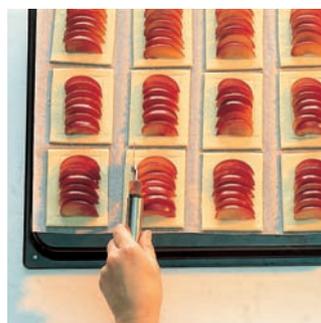
Sortir la pâte du réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un carré de 30 cm de côté et de 4-5 mm d'épaisseur en passant le rouleau à pâtisserie du centre vers les quatre coins. Dégager régulièrement du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Egaliser les côtés avec une roulette coupe-pizza ou un couteau à lame soigneusement aiguisée. Découper l'abaisse en 12 rectangles de taille égale. Déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et entreposer durant 20 min au réfrigérateur.



Garnir de lamelles de prune en laissant tout autour un bord libre d'env. 1,5 cm de large. Entailler légèrement la pâte autour des fruits avec une roulette coupe-pizza ou un couteau à lame soigneusement aiguisée. Arroser les prunes de jus de citron et parsemer de parcelles de beurre.



Badigeonner les bords de pâte de jaune d'œuf sans déborder. Cuire durant 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.



Sortir les jalousies du four et laisser légèrement refroidir sur la plaque. Déposer ensuite sur une grille à pâtisserie, laisser complètement refroidir et saupoudrer éventuellement de sucre glace.

Croissants au fromage

Pour 8 pièces env.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte feuilletée au séré:

125 g de farine

½ cc de sel

60 g de beurre froid, coupé en parcelles

125 g de séré demi-gras

1 œuf battu pour badigeonner

farce:

120 g de Sbrinz AOC râpé

1 petite gousse d'ail écrasée

1 cc d'amidon de maïs

1 œuf battu

1-2 cs de lait

1 tomate taillée en brunoise

1 cs de persil haché

sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les parcelles de beurre.

Travailler à la main jusqu'à consistance grumeleuse et creuser un puits.

Mettre le séré au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer durant 1 h au moins au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 25 x 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir 3 couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir 4 couches. Entreposer à couvert durant 20 min au réfrigérateur.

Conseils:

Travailler la pâte feuilletée à froid.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau à lame soigneusement aiguisée.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.



Sortir la pâte du réfrigérateur et rabattre l'un sur l'autre les deux côtés les moins larges de façon à obtenir un carré et à pouvoir abaisser la pâte en rond.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en une rondelle (35 cm Ø env.) de 2 mm d'épaisseur en passant uniformément le rouleau à pâtisserie sur l'abaisse. Dégager régulièrement la pâte du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Couper l'abaisse de pâte en 8 parts égales avec une roulette coupe-pizza ou un couteau à lame soigneusement aiguisée.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients prévus et en masquer la pâte en laissant tout autour un bord libre d'env. 1,5 cm de large.



Badigeonner légèrement les bords à l'œuf sans déborder. Enrouler chaque part sans serrer du côté le plus large vers la pointe et courber légèrement en forme de croissant. Déposer, pointe dirigée vers le bas, sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Dorer les croissants à l'œuf et cuire durant 20-25 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.



Biscuit roulé aux fraises

Pour 1 plaque à pâtisserie
de 32 x 40 cm

papier sulfurisé pour la plaque

pâte à biscuit:

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

**100 g de sucre en poudre ou de
sucre glace**

4 jaunes d'œufs

100 g de farine

30 g de beurre fondu, refroidi

farce:

1,8 dl de crème

1-2 cc de sucre glace,

selon les goûts

**250 g de fraises coupées en
petits morceaux**

sucre glace pour saupoudrer

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse.

Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant brièvement.

Ajouter la farine tamisée en deux portions en procédant délicatement et rapidement.

Incorporer le beurre fondu en soulevant la masse.



Étaler la masse avec une spatule en un rectangle d'env. 1 cm d'épaisseur sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Lisser les bords et cuire durant 8-10 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.



Enlever le biscuit avec le papier sulfurisé de la plaque et le renverser sur un linge de cuisine propre. Passer un chiffon humide sur le papier sulfurisé, puis détacher délicatement et lentement le papier du biscuit.



Renverser la plaque à pâtisserie sur le biscuit et laisser refroidir.



Pour la farce, fouetter la crème avec éventuellement le sucre glace jusqu'à consistance ferme. Incorporer les fraises. Masquer le biscuit de farce en laissant un bord libre d'env. 2 cm de large et, du côté de la soudure, d'env. 5 cm de large. Enrouler délicatement.



Envelopper le biscuit roulé dans un film transparent et l'entreposer au moins durant 1 h au réfrigérateur.



Déballer le biscuit roulé, déposer sur une grille à pâtisserie et saupoudrer de sucre glace.

Pâtisserie en pâte à biscuit

Tourte aux framboises et à la ricotta

Délices aux noisettes

Biscuit roulé aux fraises



Tourte aux framboises et à la ricotta



Pour 1 moule à charnière
de 24 cm Ø

papier sulfurisé pour le moule

pâte à biscuit:

4 œufs

120 g de sucre

1 pincée de sel

1 cs d'eau chaude

1 citron, zeste râpé

140 g de farine

120 g de beurre fondu, refroidi

farce:

250 g de ricotta

½ citron, zeste râpé

3 cs de sucre

1,8 dl de crème fouettée

300 g de framboises

**framboises et sucre glace
pour la garniture**

Pour la pâte, mettre les œufs, le sucre, le sel et l'eau dans une bassine et battre au bain-marie chaud jusqu'à consistance onctueuse.

Retirer la bassine du bain-marie, plonger dans de l'eau froide et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement de la masse.

Ajouter le zeste de citron râpé.

Incorporer la farine tamisée en deux portions en procédant délicatement et rapidement.

Ajouter le beurre fondu en soulevant la masse.

Conseils:

Ne pas beurrer le cercle du moule, afin de permettre au biscuit de lever plus facilement.

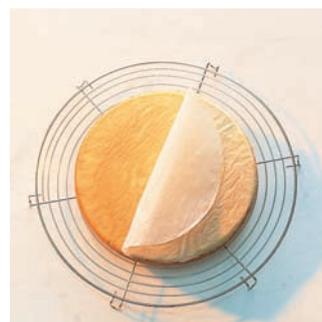
Avant de couper transversalement le fond de biscuit, le laisser reposer durant 12-24 h.



Chemiser le fond du moule de papier sulfurisé et ne pas beurrer l'intérieur du cercle.



Garnir de pâte, lisser le dessus et cuire durant 30 min env. dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C. Vérifier le degré de cuisson en enfonçant au centre une aiguille à tricoter qui, si le biscuit est cuit, doit ressortir sèche.



Laisser refroidir le biscuit durant 5 min dans le moule, puis dégager le bord avec une spatule. Ouvrir le cercle et l'enlever. Déposer une grille à gâteau sur le biscuit et renverser le tout avec la grille. Détacher le papier sulfurisé. Laisser refroidir puis reposer à couvert durant 12-24 h.



Entailler le pourtour du biscuit avec un couteau à lame soigneusement aiguisée. Glisser un fil à coudre fin dans l'entaille, croiser les deux extrémités du fil à l'avant et tirer sur les bouts de façon à couper le biscuit transversalement en deux.



Enlever le couvercle du biscuit.



Pour la farce, mélanger soigneusement la ricotta, le zeste de citron râpé et le sucre. Ajouter la crème fouettée en soulevant la masse. Incorporer délicatement les framboises et masquer le fond de biscuit de farce. Lisser, poser le couvercle et garnir.



Délices aux noisettes

Pour 10 pièces env.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

pâte à biscuit:

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

100 g de sucre en poudre ou de sucre glace

4 jaunes d'œufs

100 g de noisettes moulues

50 g de farine

30 g de beurre fondu, refroidi

farce:

2 dl de crème

1 sachet de soutien-crème

2 cs de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 cs de noisettes moulues

**2 cs de gelée de groseille
chauffée pour badigeonner**

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse.

Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant brièvement.

Mélanger les noisettes moulues et la farine et les ajouter en 2 portions en procédant délicatement et rapidement.

Incorporer le beurre fondu en soulevant la masse.



Étaler la masse avec une spatule en un rectangle de 1,5 cm d'épaisseur sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Lisser les bords et cuire durant 7-10 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.



Enlever le biscuit avec le papier sulfurisé de la plaque et le renverser sur un linge de cuisine propre. Passer un chiffon humide sur le papier sulfurisé, puis détacher délicatement et lentement le papier du biscuit.



Renverser la plaque à pâtisserie sur le biscuit et laisser refroidir.



Egaliser les bords du biscuit avec une roulette coupe-pizza ou un couteau à lame soigneusement aiguisée, puis découper en 6 bandelettes de même largeur.



Pour la farce, fouetter la crème avec le soutien-crème. Incorporer les ingrédients restants. Masquer 4 bandelettes de biscuit de gelée de groseille, puis de farce. Superposer par deux et finir par une bandelette de biscuit nature. Entreposer à couvert durant 1 h au réfrigérateur.



Découper les bandelettes en pavés avec un couteau à lame allongée et soigneusement aiguisée en maintenant le couteau bien droit.

Baisers de meringue

Pour env. 20 pièces

Pour la masse, monter les blancs d'œufs en neige.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie
poche à douille lisse ou cannelée

Ajouter la moitié du sucre et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse.

pâte à meringue:
4 blancs d'œufs
125 g de sucre
100 g de sucre glace
1 ½ cs d'amidon de maïs

Incorporer le sucre restant en fouettant brièvement (voir conseils macarons aux noisettes).

Mélanger le sucre glace et l'amidon de maïs et incorporer en tamisant à la masse avec une spatule en caoutchouc.

Conseils:

Utiliser du blanc d'œuf vieux d'env. 2 semaines permettant d'obtenir une neige plus ferme que le frais. Avant d'être monté en neige, le blanc d'œuf doit avoir été entreposé au réfrigérateur.

Pour préparer des baisers au chocolat, incorporer 2-3 cuillerées à soupe de chocolat en poudre au sucre glace et à l'amidon de maïs.

Conseil:

Préparer des baisers de petite taille, ce qui raccourcit la durée de cuisson à 1 h 15 min.



Rabattre env. $\frac{1}{3}$ du bord de la poche à douille vers le bas. Poser la douille et remplir la poche de masse avec une spatule en caoutchouc.



Rabattre à nouveau le bord de la poche à douille vers le haut et pousser la masse vers l'avant du plat de la main.



Rabattre les deux extrémités de la poche à douille vers le bas.



Enrouler la poche. Tenir fermement la poche à douille d'une main et, de l'autre, conduire la douille. Coucher des spirales sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, puis cuire durant 1 h 30 min - 2 h au milieu du four préchauffé à 100 °C.

Petits gâteaux en pâte à meringue

Macarons aux noisettes

Etoiles à la cannelle

Baisers de meringue



Macarons aux noisettes

Pour env. 50 pièces

Pour la masse, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie
poche à douille lisse ou cannelée

Ajouter la moitié du sucre et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse.

Incorporer les noisettes moulues et le sucre restant en fouettant brièvement.

masse à macaron:

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

125 g de sucre

250–300 g de noisettes moulues

50 noisettes entières, env. 100 g
pour la garniture



Conseils:

Tester la fermeté de la neige de blanc d'œuf en l'entaillant avec un couteau. Si l'entaille reste visible, elle est suffisamment ferme.

Pour tester la fermeté de la pâte à meringue, il suffit de contrôler si la masse de blanc d'œuf et de sucre forme des crêtes. Si oui, la fermeté est bonne.



Conseil:

Façonner la masse avec 2 cuillers à café en boulettes ou en navettes, puis déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Rabattre env. $\frac{1}{3}$ du bord de la poche à douille vers le bas. Poser la douille et remplir la poche de masse avec une spatule en caoutchouc.



Rabattre à nouveau le bord de la poche à douille vers le haut et pousser la masse vers l'avant du plat de la main.



Rabattre les deux extrémités de la poche à douille vers le bas.



Enrouler la poche jusqu'à la masse. Tenir fermement la poche à douille d'une main et, de l'autre, conduire la douille. Coucher des boulettes sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Garnir chaque macaron d'une noisette et laisser sécher à température ambiante durant 5–6 h ou toute la nuit, puis cuire durant 8–12 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.

Etoiles à la cannelle

Pour env. 40–50 pièces,
en fonction de la taille des
emporte-pièces

**papier sulfurisé pour la plaque à
pâtisserie**

masse et glaçage:

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

250 g de sucre glace

1 ½ cs de cannelle moulue

½ cs de kirsch ou de jus de citron

350 g env. d'amandes moulues

Pour la masse, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre glace et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse. En réserver 1 dl à couvert pour le glaçage.

Incorporer les ingrédients restants en mélangeant et rassembler le tout.



Conseils:

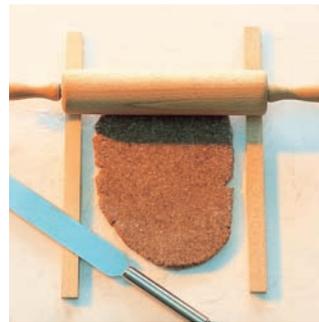
Durant le découpage, rincer plusieurs fois les emporte-pièces à l'eau chaude, puis les sécher soigneusement – moyen le plus simple d'enlever la pâte restant attachée aux pointes.

Rassembler si possible sans sucre les chutes de pâte après avoir abaissé chaque portion de pâte et n'étendre le tout qu'à la fin lorsque toute la pâte aura été découpée.

Glacer les étoiles crues à l'aide d'une petite spatule et étirer soigneusement le glaçage dans les coins au moyen d'un cure-dents. Déposer les petits gâteaux sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Laisser sécher durant 5–6 h à température ambiante ou durant la nuit. Cuire durant 3–5 min au milieu du four préchauffé à 250 °C.



Partager la masse en 2–3 portions.



Abaisser la masse par portion entre des réglettes à pâte sur 7–10 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement saupoudré de sucre. Détacher régulièrement la masse avec une spatule.



Sucrez légèrement les emporte-pièces, découper des étoiles et déposer celles-ci sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Laisser sécher à température ambiante durant 5–6 h ou toute la nuit, puis cuire durant 3–5 min au milieu du four préchauffé à 250 °C.



Plonger brièvement les étoiles encore chaudes dans le glaçage, laisser égoutter. Etaler éventuellement la glace avec une spatule et déposer sur une grille à pâtisserie.

Impressum

© Copyright by

Producteurs Suisses de Lait
PSL, 2008, Berne

Direction du projet

Ursi Lauper, PSL, Berne

Recettes

Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Photos

Michael Wissing, Waldkirch (D)

**Mise en page, réalisation
et composition**

Grasdorf & Partner

Conception et rédaction

des textes

Grasdorf & Partner

Traduction

Madeleine de Couët, Zoug

Lithos

Denz Lith-Art AG, Berne

Impression

Ostschweiz Druck, Wittenbach

146226F

S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Relations publiques

Weststrasse 10

Case postale

CH-3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28

Télécopie 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch

