

Petits & raffinés

Recettes de biscuits en tous genres



swiss
milk

Suisse. Naturellement.



swissmilk



Sommaire

Café gourmand

Sablés	6
Couronnes au citron	7
Fleurettes au beurre	8
Biscuits fourrés aux poires	9
Délices au chocolat	10

Au chocolat

Cookies aux pépites de chocolat	11
Délices aux épices	12
Demi-lunes à la cannelle	13
Rochers aux graines de pavot	14
Dominos	15
Brownies au gingembre	16

Vite fait

Galettes aux noisettes	17
Bâtonnets aux noisettes	18
Baisers aux amandes	19
Bouchées aux noisettes	20
Bûchettes au beurre	21

À la confiture

Pavés aux abricots	22
Petits fours viennois	23
Dés aux noix	24
Bonnets de prêtre	25
Gaufrettes viennoises	26

Classiques de Noël

Croissants à la vanille	27
Milanais	28
Miroirs	29
Bâtonnets au massepain	30
Palets de dames	31

Trucs et astuces

Autour de la pâte au beurre	32
-----------------------------	----



Impressum

Éditeur: Producteurs Suisses de Lait PSL, Swissmilk, Berne

Cheffe de projet: Samira Boujamil, Swissmilk, Berne

Traduction: Trait d'Union, Berne

Recettes: Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Photos: Michael Wissing, Waldkirch (D)

Graphisme: Reflektor, Stefan Zbinden, Berne

Impression: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

© Swissmilk, 2000

Version remaniée: octobre 2013

140082F



Chères et chers amis de la pâtisserie,

Quel bonheur de faire de la pâtisserie! La confection de petits biscuits est toujours un plaisir, à Noël comme durant le reste de l'année. En mai, en août ou en décembre, les sablés, cookies et autres mignardises font le bonheur des gourmands. Parmi les biscuits présentés dans cette brochure, il y a aussi des «classiques de Noël», par exemple les milanais et les miroirs. Ces délices traditionnels sont bien sûr incontournables.

Le secret d'un bon biscuit? Peser les ingrédients avec précision, les ajouter au mélange dans le bon ordre, respecter la température et le temps de cuisson, et enfin déguster! Évidemment, la fraîcheur et la qualité des ingrédients jouent aussi un grand rôle.

À l'heure du thé ou du café, les biscuits «maison» font toute la différence. Ils constituent aussi un délicieux cadeau en toute occasion.

Swissmilk



Ingrédients**Pour 65–75 pièces**

- **Papier sulfurisé pour la plaque**
- **250 g de beurre ramolli**
- **120 g de sucre**
- **2 cc de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**
- **1½ cs de lait**
- **350 g de farine**
- **1 blanc d'œuf battu**
- **3–4 cs de sucre**

Sablés

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et le lait. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée et amalgamer la pâte.

2 Rouler la pâte en 2 boudins de 4 cm Ø. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur ou 20–30 minutes au congélateur.

3 Badigeonner les boudins de blanc d'œuf, puis les rouler dans le sucre. Couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur avec un couteau bien aiguisé, les déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et les entreposer durant 15 minutes au réfrigérateur.

4 Cuire durant 10–12 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

**Couronnes au citron****Ingrédients****Pour 50 pièces**

- **Poche à douille cannellée**
- **Papier sulfurisé pour la plaque**
- **150 g de beurre ramolli**
- **125 g de sucre**
- **1 pointe de couteau de sel**
- **1 œuf battu**
- **1 jaune d'œuf**
- **2 citrons, zeste râpé**
- **150 g de farine**
- **100 g de fécule de maïs**

Glaçage

- **100 g de sucre glace**
- **3–4 cs de jus de citron**

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf et le jaune d'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer le zeste de citron ainsi que la farine et la fécule de maïs mélangés et tamisés en remuant brièvement. Amalgamer la pâte jusqu'à consistance souple et homogène.

2 Introduire la pâte dans une poche à douille cannellée. Dresser des anneaux de 4 cm Ø sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 10–12 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.

4 Glaçage: dissoudre le sucre glace dans le jus de citron en remuant. Verser dans le coin d'un sachet en plastique. Tordre le haut du sachet et comprimer le contenu. Couper légèrement la pointe. Garnir rapidement les biscuits d'une fine résille, puis laisser sécher.



**Ingrédients****Pour 40 pièces**

- Poche à large douille cannulée
- Papier sulfurisé pour la plaque

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 1 pointe de couteau de sel
- 1 œuf battu
- 2 cs d'eau de rose ou d'amaretto
- 250 g de farine

Décoration des biscuits à l'amaretto

- 10 amandes non mondées, en bâtonnets

Décoration des biscuits à l'eau de rose

- 2 cs de sucre glace
- Quelques gouttes d'eau de rose
- Petites perles argentées

Flequettes au beurre

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel et l'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer l'eau de rose ou l'amaretto ainsi que la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte jusqu'à consistance souple et homogène.

2 Introduire la pâte dans une poche à grosse douille cannulée. Dresser des rosettes de 3 cm Ø sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

3 Décoration des biscuits à l'amaretto: déposer 1 amande effilée sur chacun d'eux et presser légèrement pour faire adhérer. Entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur.

4 Cuire durant 12–15 minutes au milieu du four préchauffé à 170 °C.

5 Décoration des biscuits à l'eau de rose: cuire comme indiqué, puis laisser refroidir. Dissoudre le sucre glace dans l'eau de rose en remuant. Plonger une perle argentée après l'autre dans la glace et les coller sur la pointe des biscuits. Laisser sécher.

**Biscuits fourrés aux poires****Ingrédients****Pour 80–100 pièces**

- Papier sulfurisé pour la plaque

Farce

- 150 g de poires tendres demi-séchées, équeutées
- 75 g de pruneaux dénoyautés
- 125 g de sucre
- 1½ cc de cannelle
- 1 cc d'anis étoilé en poudre ou d'épices à pain d'épice
- 1 pointe de couteau de girofle en poudre
- 1 cs de kirsch ou d'eau-de-vie de quetsche

Pâte

- 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

- 2 jaunes d'œufs battus avec 1 cc de lait

1 Farce: faire tremper les fruits secs pendant 12 heures dans de l'eau froide.

2 Porter les fruits à ébullition dans l'eau de trempage. Laisser frémir durant 30 minutes. Jeter l'eau et égoutter les fruits. Ajouter les ingrédients restants. Réduire en purée, puis laisser refroidir.

3 Pour la pâte, malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le blanc d'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

4 Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper en flequettes de 3–4 cm Ø à l'aide d'un emporte-pièce fariné. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer une nouvelle fois durant 20 minutes au réfrigérateur. Pour les couvercles, dorer la moitié des flequettes au jaune d'œuf.

5 Cuire durant 6–7 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

6 Masquer les fonds de biscuit de farce. Poser les couvercles par-dessus et presser légèrement pour faire adhérer. Consommer ces biscuits rapidement ou les congeler, car la garniture humide ramollit le biscuit au bout de 1–2 jours.





Ingrédients

Pour 55–60 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 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

Farce

- 2,5 dl de crème entière
- 300 g de chocolat noir
- 2 cs de kirsch, de rhum ou d'eau

Décoration

- 2–3 cs de sucre glace
- 1 sachet de glaçage foncé

Délices au chocolat

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le blanc d'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper des rondelles de 3 cm ø. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer une nouvelle fois durant 20 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 5–7 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

4 Farce: cuire sur petit feu la crème avec le chocolat et le kirsch, le rhum ou l'eau en remuant. Entreposer au frais jusqu'à raffermissement de la masse qui doit toutefois rester malléable.

5 Répartir la farce avec une cuillère à café sur l'envers de la moitié des rondelles de pâte. Couvrir avec l'autre moitié des rondelles de pâte et presser légèrement pour faire adhérer.

6 Décoration: saupoudrer les rondelles de sucre glace. Faire fondre le glaçage conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Couper légèrement la pointe. Décorer rapidement en forme de résille, puis laisser sécher.



Cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients

Pour 75–85 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 225 g de beurre ramolli
- 350 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- ½ cc de sel
- 2 œufs
- 300 g de chocolat noir haché ou 300 g de pépites de chocolat
- 325 g de farine
- ¼ cc de poudre à lever

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer le chocolat ainsi que la farine et la poudre à lever mélangées et tamisées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte jusqu'à consistance souple et homogène.

2 Dresser à l'aide de 2 cuillères à café, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, des boulettes de la taille d'une noix. Aplatir légèrement du plat de la main passé sous l'eau froide jusqu'à 1 cm de hauteur. Entreposer durant 15 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 11–13 minutes au milieu du four préchauffé à 175 °C.



Ingrédients

Pour 80–100 pièces

• Papier sulfurisé pour la plaque

- 175 g de beurre ramolli
- 300 g de sucre
- ¼ cc de sel
- 2 œufs
- ½ cc de poivre noir moulu
- 1 cc de cannelle
- 1 pointe de couteau de muscade en poudre
- 1 pincée de girofle en poudre
- 400 g de farine
- 100 g de cacao en poudre

• 2 sachets de glaçage clair ou foncé

Délices aux épices

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les épices ainsi que la farine et le cacao en poudre mélangés et tamisés en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Abaisser la pâte à 7 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper à l'aide de plusieurs emporte-pièce farinés. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et entreposer une nouvelle fois durant 20 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 8–10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

4 Faire fondre le glaçage conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Plonger les biscuits refroidis à moitié dans le glaçage, puis les déposer sur du papier sulfurisé et laisser sécher.



Demi-lunes à la cannelle

Ingrédients

Pour 40–50 pièces

- Sac à douille cannellée
- Papier sulfurisé pour la plaque

- 200 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 1 pointe de couteau de sel
- 1 œuf battu
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cc de cannelle
- 175 g de farine
- 100 g de fécule de maïs

- 150–200 g de confiture d'abricot chauffée, écrasée à travers un tamis

• 2 sachets de glaçage foncé

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf et les jaunes d'œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la cannelle ainsi que la farine et la fécule de maïs mélangés et tamisés en remuant brièvement. Amalgamer la pâte jusqu'à consistance souple et homogène.

2 Introduire la pâte dans une poche à douille cannellée. Dresser des demi-lunes sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 10–12 minutes au milieu du four préchauffé à 175 °C.

4 Badigeonner la moitié des biscuits de confiture d'abricot et recouvrir avec l'autre moitié. Laisser refroidir.

5 Faire fondre le glaçage conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Plonger les deux extrémités des biscuits dans le glaçage, puis les déposer sur du papier sulfurisé et laisser sécher.



Rochers aux graines de pavot

Ingrédients

Pour 50–60 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- ¼ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 125 g de flocons d'avoine
- 50 g de graines de pavot
- 200 g de chocolat blanc, haché
- 125 g de farine
- ¼ cc de poudre à lever

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel, puis l'œuf en remuant jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les flocons d'avoine, les graines de pavot et le chocolat, puis la farine et la poudre à lever mélangées et tamisées.

2 Dresser à l'aide de 2 cuillères à café, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, des boulettes de la taille d'une noix. Aplatir légèrement avec une fourchette plongée dans l'eau froide.

3 Cuire durant 8–10 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.



Dominos

Ingrédients

Pour 70–75 pièces

- Papier sulfurisé pour abaisser la pâte et pour la plaque

Pâte claire

- 175 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- ¼ de sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 cs de lait
- 250 g de farine

Pâte foncée

- 175 g de beurre ramolli
- 3 cs de café soluble
- 1 cs de cacao en poudre
- 1 cs de lait
- 80 g de sucre
- ¼ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine

- 1 blanc d'œuf battu

1 Pour la pâte claire, malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et le lait. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Pour la pâte foncée, faire fondre 2 cs de beurre avec le café, le cacao et le lait jusqu'à dissolution des poudres. Incorporer au beurre restant et continuer comme pour la pâte claire.

3 Partager les pâtes en deux. Façonner un bloc allongé de chaque couleur (env. 20 × 2 × 2 cm), réserver l'autre moitié de pâte. Recouvrir de film transparent et entreposer durant 1 heure au réfrigérateur ou 20–30 minutes au congélateur. Couper chaque bloc dans la diagonale du petit côté pour obtenir deux parties triangulaires. Badigeonner la diagonale de blanc d'œuf, puis assembler un triangle clair et un triangle foncé.

4 Entre deux papiers sulfurisés, abaisser les portions de pâte restantes en deux rectangles (un clair et un foncé) de 22 × 20 cm de côté et de 3 mm d'épaisseur. Ôter le papier du haut, couper chaque rectangle en deux pour former 4 rectangles de 20 × 11 cm de côté. Badigeonner de blanc d'œuf. Déposer un bloc bicolore sur chaque rectangle de pâte, les envelopper. Entreposer une nouvelle fois durant 1 heure au réfrigérateur ou 20–30 minutes au congélateur. Couper en tranches de 5 mm d'épaisseur et déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

5 Cuire durant 10–12 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Ingrédients

Pour 70–75 pièces

1 plaque de la taille du four, à moitié remplie, ou 1 plaque de 35 x 21 cm

- Aluminium ménager pour séparer
- Papier sulfurisé pour la plaque

- 300 g de beurre
- 250 g de chocolat noir, concassé
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 75 g de gingembre confit finement haché
- 200 g d'amandes hachées
- 225 g de farine

Décoration

- Cacao en poudre
- 50 g de gingembre confit, coupé en petits morceaux
- 30–40 g de chocolat noir fondu

Brownies au gingembre

- 1 Faire fondre le beurre et le chocolat en remuant sur petit feu, puis laisser légèrement refroidir. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment de la masse et consistance onctueuse. Incorporer la masse de chocolat, puis le gingembre et les amandes. Ajouter la farine tamisée en soulevant la masse.
- 2 Étaler la masse sur la plaque préparée.
- 3 Cuire durant 18–22 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C. Les biscuits doivent rester très humides à l'intérieur.
- 4 Laisser légèrement refroidir, puis détacher du bord. Faire glisser avec le papier sulfurisé sur une planche. Couper en dés d'environ 3 x 3 cm de côté. Laisser refroidir.
- 5 Décoration: saupoudrer les biscuits de cacao en poudre. Plonger les petits morceaux de gingembre dans le chocolat et les coller sur les biscuits. Laisser sécher.

Info Le gingembre confit est vendu dans les magasins de produits diététiques et dans les grands supermarchés. Pour réduire de moitié une plaque de four normale: découper un morceau d'aluminium ménager un peu plus long que la largeur de la plaque. Le plier quatre fois dans le sens de la longueur pour le rendre plus solide. Déposer ce papier au milieu de la plaque et le faire tenir à l'aide d'un moule à cake ou d'un plat à gratin.

Gallettes aux noisettes

Ingrédients

Pour 60 pièces

- Papier sulfurisé pour abaisser la pâte

- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pointes de couteau de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cs de grains d'anis
- 75 g de noisettes moules
- 125 g de farine

Garniture

- 1,8 dl de crème entière
- 75 g de sucre
- 100 g de miel
- 250 g de noisettes hachées

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les grains d'anis, les noisettes et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte en un rectangle de 2–3 mm d'épaisseur sur le papier sulfurisé. Faire glisser le tout sur la plaque et entreposer une nouvelle fois au réfrigérateur.
- 3 Pour la garniture, porter à ébullition la crème avec le sucre et le miel. Laisser bouillir jusqu'à belle coloration dorée et consistance épaisse. Incorporer les noisettes et répartir rapidement ce caramel sur la pâte.
- 4 Cuire durant 12–15 minutes dans le bas du four préchauffé à 180 °C.
- 5 Laisser refroidir, puis entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur. Découper en triangles.



Ingrédients**Pour 90–100 pièces**

- **Papier sulfurisé pour la plaque**
- **125 g de beurre ramolli**
- **125 g de sucre**
- **1 pincée de sel**
- **2 œufs**
- **125 g de noisettes moulues**
- **175 g de farine**
- **1–2 jaunes d'œufs battus avec 1 cc de lait**

Bâtonnets aux noisettes

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les noisettes et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte à 7 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Couper en bâtonnets de 5 x 1,5 cm. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer durant 15 minutes au réfrigérateur. Dorer au jaune d'œuf.
- 3 Cuire durant 8–10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

**Baisers aux amandes****Ingrédients****Pour 40–45 pièces**

- **Papier sulfurisé pour la plaque**
- **125 g de beurre ramolli**
- **75 g de sucre**
- **75 g de mélasse ou de miel**
- **1 pointe de couteau de sel**
- **1 œuf**
- **75 g d'amandes moulues**
- **150 g de farine**
- **3–4 cs d'amandes effilées pour parsemer**
- **Sucre glace pour saupoudrer**

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, la mélasse ou le miel, le sel et l'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les amandes et la farine mélangées. Amalgamer la pâte jusqu'à consistance malléable.
- 2 Dresser à l'aide de 2 cuillères à café, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, des boulettes de la taille d'une noix en les espaçant largement. Parsemer d'amandes effilées et presser légèrement pour faire adhérer. Entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur.
- 3 Cuire durant 8–10 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.
- 4 Saupoudrer les biscuits refroidis de sucre glace.



Ingrédients

Pour 70–80 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 225 g de beurre ramolli
- 2 cs de miel
- 125 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- ¼ cc de sel
- 150 g de noisettes moulues
- 75 g de cerneaux de noix finement hachés
- 350 g de farine
- 4 cs environ de noisettes moulues

Bouchées aux noisettes

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le miel, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les noisettes, les noix et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Façonner des boulettes de la taille d'une noix avec les mains. Rouler dans les noisettes. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et entreposer durant 30 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 12–14 minutes au milieu du four préchauffé à 190 °C.



Bûchettes au beurre

Ingrédients

Pour 75–85 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 200 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 2 cs de lait
- 1 citron, zeste râpé
- 100 g de noisettes moulues
- 500 g de farine

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, les œufs et le lait. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer le zeste de citron, les noisettes et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Rouler la pâte en longs boudins de l'épaisseur du doigt sur le plan de travail légèrement fariné. Découper en bûchettes de 4–5 cm de long. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Aplatis légèrement avec une fourchette plongée dans l'eau froide en striant le dessus. Entreposer une nouvelle fois durant 15 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 11–13 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.





Ingrédients

Pour 60–65 pièces

• Papier sulfurisé pour la plaque

- 250 g de farine
- ¼ cc de sel
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre froid, coupé en parcelles
- 1 œuf battu
- 2–3 cs de lait

- 200 g de confiture d'abricot chauffée, écrasée à travers un tamis

Meringue

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- 125 g de noisettes moulues
- 100 g d'abricots secs, taillés en petits dés

Décoration

- 2 cs de sucre glace
- Quelques gouttes d'eau
- 60–65 petits dés d'abricots secs

Pavés aux abricots

- 1 Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre. Travailler avec les mains jusqu'à formation de grumeaux. Creuser un puits, puis y verser l'œuf et le lait. Amalgamer la pâte sans pétrir. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte en un rectangle de 5 mm d'épaisseur sur du papier sulfurisé légèrement fariné. Faire glisser le tout sur la plaque. Couper les bords à angle droit. Badigeonner de confiture d'abricot et entreposer une nouvelle fois au réfrigérateur durant 20 minutes.
- 3 Pour la meringue, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter la moitié du sucre. Continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse. Incorporer le sucre restant ainsi que les noisettes et les petits dés d'abricot. Répartir la meringue sur la confiture d'abricot.
- 4 Cuire durant 8 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 °C. Réduire la température à 150 °C (ouvrir brièvement la porte du four pour faire baisser la température), puis finir la cuisson durant 20 minutes environ.
- 5 Laisser légèrement refroidir, puis couper en pavés.
- 6 Décoration: dissoudre le sucre glace dans l'eau en remuant jusqu'à consistance épaisse. Glacer les biscuits et déposer sur chacun 1 petit dé d'abricot.



Petits fours viennois

Ingrédients

Pour 40–45 pièces

• Papier sulfurisé pour la plaque

- 150 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 225 g de farine

Décoration (facultatif)

- 1 blanc d'œuf légèrement battu
- 5–6 cs d'amandes allumettes hachées
- 2–3 cs de gelée de groseille chauffée

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Façonner la pâte en boulettes de la taille d'une noix.
- 3 Décoration (facultatif): rouler les boulettes dans le blanc d'œuf, puis dans les amandes. Sinon, les déposer directement sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
- 4 Creuser un puits avec le bout de la tige d'une cuillère en bois. Verser la gelée dans le coin d'un sachet en plastique. Tordre le haut du sachet et comprimer le contenu. Couper légèrement la pointe et garnir les biscuits de gelée de groseille. Entreposer durant 15 minutes au réfrigérateur.
- 5 Cuire durant 13–16 minutes dans le bas du four préchauffé à 170 °C.
- 6 Rajouter un peu de gelée de groseille (à volonté).



Ingrédients**Pour 30–40 pièces**

- **Papier sulfurisé pour abaisser la pâte**
- **250 g de farine**
- **100 g de cerneaux de noix moulus**
- **¼ cc de sel**
- **150 g de sucre**
- **180 g de beurre froid, coupé en parcelles**
- **1 orange, zeste râpé et 1 cs de jus**
- **1 jaune d'œuf**
- **200 g de marmelade d'orange (thin cut), chauffée**

Décoration

- **125 g de sucre glace**
- **1–2 cs de jus d'orange**
- **100 g environ de cerneaux de noix**

Dés aux noix

- 1 Mélanger la farine, les noix moulues, le sel et le sucre. Ajouter le beurre. Travailler avec les mains jusqu'à formation de grumeaux. Creuser un puits, puis y verser le zeste et le jus d'orange ainsi que le jaune d'œuf. Amalgamer la pâte sans pétrir. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur le papier sulfurisé légèrement fariné. Couper en deux avec le papier sulfurisé et faire glisser les deux moitiés sur la plaque.
- 3 Cuire durant 20–25 minutes au milieu du four pré-chauffé à 160 °C.
- 4 Découper une abaisse de pâte encore brûlante en bandelettes de 3–4 cm de largeur. Badigeonner la seconde abaisse de pâte de marmelade d'orange. Recouvrir avec les bandelettes de pâte. Découper le tout encore chaud d'abord en bandelettes en entaillant jusqu'au fond, puis en dés.
- 5 Décoration: dissoudre 100 g de sucre glace dans le jus d'orange. Saupoudrer les dés refroidis du sucre glace restant. Plonger la surface plate des demi-cerneaux de noix dans la glace, puis les coller sur les dés. Laisser sécher.



Bonnets de prêtre

Ingrédients**Pour 50–60 pièces**

- **Papier sulfurisé pour la plaque**
- **250 g de beurre ramolli**
- **250 g de sucre**
- **1 pincée de sel**
- **1 citron, zeste râpé**
- **2 œufs**
- **500 g de farine**
- **150 g de confiture de framboise réduite par cuisson**
- **1 blanc d'œuf légèrement battu**
- **2 jaunes d'œufs battus avec 2 cc de lait**

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, le zeste de citron et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper des rondelles de 5 cm Ø. Déposer un peu de confiture de framboise au milieu. Badigeonner les bords de blanc d'œuf. Rabattre les bords sur trois côtés et presser les trois extrémités pour faire adhérer. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Dorer au jaune d'œuf, puis entreposer une nouvelle fois durant 15 minutes au réfrigérateur.
- 3 Cuire durant 10–12 minutes au milieu du four pré-chauffé à 200 °C.





Gaufrettes viennoises

Ingrédients

Pour 30–40 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque

- 250 g de farine
- 100 g d'amandes éventuellement mondées, moulues
- ¼ cc de sel
- 150 g de sucre
- 175 g de beurre froid, coupé en parcelles
- 1 œuf battu

- 200 g de confiture d'abricot chauffée, écrasée à travers un tamis

Décoration

- 100 g de sucre glace
- 2 cs de blanc d'œuf légèrement battu
- Sucre glace pour saupoudrer

1 Mélanger la farine, les amandes, le sel et le sucre. Ajouter le beurre. Travailler avec les mains jusqu'à formation de grumeaux. Creuser un puits, puis y verser l'œuf. Amalgamer la pâte sans pétrir. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Abaisser la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur sur le papier sulfurisé légèrement fariné. Couper en deux avec le papier sulfurisé et faire glisser les deux moitiés sur la plaque.

3 Cuire durant 15–20 minutes au milieu du four préchauffé à 160 °C.

4 Découper une abaisse de pâte encore brûlante en bandelettes de 3–4 cm de largeur. Badigeonner la seconde abaisse de pâte de confiture d'abricot. Recouvrir avec les bandelettes de pâte. Découper le tout encore chaud d'abord en bandelettes en entaillant jusqu'au fond, puis en dés.

5 Décoration: dissoudre le sucre glace dans le blanc d'œuf en remuant. Verser dans le coin d'un sachet en plastique. Tordre le haut, comprimer le contenu et couper la pointe. Décorer en forme de grillage. Laisser sécher, puis saupoudrer de sucre glace.



Croissants à la vanille

Ingrédients

Pour 50–55 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque

- 200 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pointe de couteau de sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 gousse de vanille, pulpe grattée
- 100 g d'amandes mondées, moulues
- 250 g de farine

- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille, pulpe grattée

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et le jaune d'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la pulpe de vanille, les amandes et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Rouler la pâte en boudins de 1 cm ø, puis couper en morceaux de 5 cm de long. Façonner en croissants. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer une nouvelle fois durant 15 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 9–11 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.

4 Mélanger le sucre et la pulpe de vanille, puis y tremper les petits croissants encore brûlants. Laisser refroidir.



Ingrédients

Pour 55–65 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 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 battus avec 2 cc de lait

Milanais

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, le zeste de citron et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte à 7–10 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper à l'aide de plusieurs emporte-pièce. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et entreposer une nouvelle fois durant 15 minutes au réfrigérateur. Dorer au jaune d'œuf.
- 3 Cuire durant 9–11 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Miroirs

- 1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le blanc d'œuf. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la farine tamisée en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
- 2 Abaisser la pâte à 2–3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découper en rondelles de 4–5 cm Ø. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Pour les couvercles, évider la moitié des rondelles et entreposer une nouvelle fois le tout durant 20 minutes au réfrigérateur.
- 3 Cuire durant 6–8 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.
- 4 Badigeonner de gelée de groseille l'envers des fonds refroidis. Poser les couvercles par-dessus et laisser sécher. Saupoudrer de sucre glace.

Ingrédients

Pour 50–60 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 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
- 200 g de gelée de groseille chauffée
- Sucre glace pour saupoudrer



Ingrédients

Pour 70–80 pièces

- Papier sulfurisé pour abaisser la pâte et pour la plaque
- 225 g de farine
- 75 g d'amandes moulues
- 1 pointe de couteau de sel
- 100 g de sucre glace
- 125 g de beurre refroidi, coupé en parcelles
- 1 œuf battu
- 1 jaune d'œuf
- 1–2 cs de lait
- 1 blanc d'œuf légèrement battu
- 250 g de pâte d'amande
- Sucre glace pour abaisser la pâte d'amande
- 3–4 cs de sucre grain

Bâtonnets au massepain

1 Mélanger la farine, les amandes, le sel et le sucre glace. Ajouter le beurre. Travailler avec les mains jusqu'à formation de grumeaux. Creuser un puits, puis y verser l'œuf, le jaune d'œuf et le lait. Amalgamer la pâte sans pétrir. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Partager la pâte en deux et abaisser les deux moitiés en 2 rectangles de taille égale et de 3 mm d'épaisseur sur le papier sulfurisé légèrement fariné. Faire glisser une abaisse rectangulaire de pâte sur la plaque et la badigeonner de blanc d'œuf.

3 Abaisser la pâte d'amande dans la taille d'une abaisse sur le papier sulfurisé saupoudré de sucre glace. Faire glisser à l'aide du papier sulfurisé sur l'abaisse badigeonnée de blanc d'œuf. Enduire également la pâte d'amande de blanc d'œuf. Recouvrir de la seconde abaisse de pâte rectangulaire toujours à l'aide du papier sulfurisé. Presser soigneusement pour faire adhérer. Entreposer durant 30–45 minutes au réfrigérateur.

4 Badigeonner de blanc d'œuf et parsemer de sucre grain. Passer le rouleau à pâtisserie par-dessus pour faire adhérer.

5 Cuire durant 20–25 minutes dans le bas du four préchauffé à 170 °C.

6 Laisser légèrement refroidir, puis tailler en bâtonnets de 5 × 1,5 cm.

Info Contrairement au massepain, la pâte d'amande résiste à la cuisson. En vente chez Merkur, dans les magasins de produits diététiques, dans les épiceries et les supermarchés bien achalandés.



Palets de dames

Ingrédients

Pour 80–90 pièces

- Papier sulfurisé pour la plaque
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille, pulpe grattée
- 1 citron, zeste râpé et 1 cs de jus
- ¼ cc de macis en poudre ou ½ cc de muscade en poudre
- 400 g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 125 g de raisins secs

Glaçage

- 100 g de sucre glace
- 1–2 cs de jus de citron
- Macis ou muscade en poudre

1 Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel et les œufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer la pulpe de vanille, le zeste et le jus de citron, le macis ou la muscade ainsi que la farine et la poudre à lever mélangés et tamisés. Ajouter les raisins secs en remuant le tout brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.

2 Façonner des boulettes de la taille d'une noix avec les mains. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et entreposer durant 30 minutes au réfrigérateur.

3 Cuire durant 9–11 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

4 Pour le glaçage, dissoudre le sucre glace dans le jus de citron en remuant jusqu'à consistance épaisse.

5 Napper les palets refroidis de ½ cc de glaçage, puis laisser brièvement refroidir. Saupoudrer légèrement de macis ou de muscade, puis laisser entièrement sécher.

Info Le macis est l'enveloppe de la noix de muscade. Son arôme est légèrement plus délicat que celui de la noix de muscade. En vente dans les drogueries et les magasins de produits diététiques.





Trucs et astuces

Autour de la pâte au beurre

1 Veiller à ce que tous les ingrédients de la pâte au beurre soient à température ambiante. Si, malgré tout, la masse de beurre, de sucre et d'œufs devait tourner, plonger brièvement le bol dans de l'eau bouillante et mélanger jusqu'à consistance lisse.



2 Entreposer au frais la pâte destinée à être découpée. De consistance souple et humide, elle doit pouvoir être roulée en boule avant d'être aplatie du plat de la main et enveloppée dans un film transparent. L'entreposage au réfrigérateur durcit à nouveau le beurre, ce qui permet à la pâte de conserver sa forme. Plus facile à travailler et à abaisser sur le plan de travail légèrement fariné, elle se découpera également mieux.

3 La pâte prévue pour le découpage à la main ou à l'emporte-pièce peut être conservée avant emploi deux jours au réfrigérateur ou entre quatre et six semaines au congélateur. Dans ce dernier cas, laisser décongeler la pâte durant deux ou trois heures au réfrigérateur ou à température ambiante avant utilisation.

4 La pâte destinée à être dressée sur une plaque à l'aide d'une poche à douille doit être humide et souple. Elle doit pouvoir être mélangée facilement avec une cuillère en bois.

5 Abaisser directement sur du papier sulfurisé légèrement fariné la pâte cuite en une seule pièce et qui sera découpée ultérieurement (voir *gaufrettes viennoises*, p. 26), puis faire glisser le tout sur la plaque à pâtisserie.

6 Etendre la pâte très molle ou friable (voir *dominos*, p. 15) entre deux papiers sulfurisés ou deux sachets en plastique. Ainsi abaissée en grands rectangles, la pâte se détachera facilement du papier ou du plastique.



7 Pour abaisser les petites portions de pâte sur le plan de travail légèrement fariné, se servir de réglettes. Afin d'éviter que la pâte ne colle, la détacher régulièrement avec une spatule du plan de travail.



8 Pour découper la pâte, fariner au préalable les emporte-pièces, puis déposer les petits biscuits sur la plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

9 Pour aplatir les petits gâteaux (voir *bûchettes au beurre*, p. 21; *rochers aux graines de pavot*, p. 14), passer au préalable les mains ou la fourchette sous l'eau froide.

10 Entreposer les petits gâteaux au frais durant 15–20 minutes avant leur cuisson au four, ce qui leur permettra de conserver leur forme.



11 Pour remplir la poche à douille de pâte, rabattre le bord supérieur de la poche de 10–15 cm en forme de manchette. Enfoncer la douille dans la pointe. Déposer la poche à douille dans un gobelet gradué et la garnir.



12 En cas d'utilisation d'un sachet en plastique en guise de poche à douille pour la gelée ou les glaçages au sucre glace ou au chocolat (voir *couronnes au citron*, p. 7; *délices au chocolat*, p. 10), introduire la garniture dans un coin du sachet, tordre le haut du sachet et comprimer le contenu, puis couper légèrement la pointe et coucher rapidement la garniture sur les petits gâteaux. Laisser complètement sécher.



13 Avant de dorer les petits biscuits au jaune d'œuf, plonger le pinceau dans l'eau froide. Le jaune d'œuf se détachera ainsi plus facilement des soies et le badigeonnage sera plus commode.

14 Les indications de cuisson dans nos recettes s'appliquent à des fours conventionnels. Lors de la cuisson dans un four à air pulsé/chauffeur tournant, la température peut de manière générale être réduite de 20–25 °C. Ce dernier type de four a l'avantage de permettre une cuisson simultanée sur plusieurs niveaux.

15 Conserver les petits biscuits par variété dans des boîtes hermétiquement closes dans un endroit frais et sec. Au congélateur, ils se gardent entre un et deux mois. Pour cela, il faut les ranger séparément dans des boîtes ou des sachets de congélation. Glacer les petits biscuits (au sucre glace ou au chocolat) uniquement après les avoir fait décongeler.





Le beurre

Naturel et savoureux

Le beurre: naturellement bon

Le beurre est un produit naturel fabriqué avec de la graisse lactique (crème) exclusivement. Il est exempt d'additifs et de toute substance étrangère au lait (émulsifiants, stabilisants, colorants et arômes). Du point de vue écologique aussi, le beurre a un avantage sur de nombreuses graisses et huiles végétales: il n'est pas transporté sur de longues distances et sa fabrication n'implique pas de processus complexes et gourmands en énergie.

Le beurre: bon à tout faire

Pour griller, rôtir ou cuire à l'étuvé. Pour des tartines ou des pâtisseries. L'offre de produits beurriers est vaste. Elle répond ainsi à tous les besoins culinaires comme à tous les goûts.

Le beurre: bon et sain

Le beurre est une graisse alimentaire saine et légère, produite en Suisse. Ses apports en acides gras et en vitamines liposolubles (vitamines A, D et E) sont importants pour la couverture des besoins journaliers. Le beurre présente une grande diversité d'acides gras. Il est très digeste. Et sur le plan scientifique, tout le monde est d'accord: rien n'indique qu'il faille se passer de beurre pour des raisons de santé.

Pour en savoir plus sur ce produit naturel:
www.swissmilk.ch/beurre



Swissmilk sur le web

Chercher et trouver

Envie de recettes?

Dotée de plus de 5000 recettes gratuites, la banque de recettes illustrées de Swissmilk est la plus grande de Suisse.

www.swissmilk.ch/recettes

Conseils culinaires

Avez-vous une question concernant une recette ou la cuisine en général? Nous vous offrons volontiers des conseils culinaires: téléphone 031 359 57 59 conseilsrecettes@swissmilk.ch



Cadeaux gourmands – irrésistibles et faits maison

Trouvez l'inspiration dans cette brochure de 22 recettes.

Brochure gratuite
N° d'article 140090F



Le manger, le boire et le bien-être

Guide de l'alimentation saine avec des conseils pour allier plaisir et santé au quotidien.

Brochure gratuite
N° d'article 143157F



LE MENU

Connaissez-vous le magazine culinaire suisse LE MENU? 10 numéros par an, 40 recettes par numéro, de nombreux reportages et des offres spéciales. Abonnement d'un an CHF 68.–

Commandez nos brochures par téléphone, par courriel ou par fax.

Téléphone 031 359 57 28
Fax 031 359 58 55
commande@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch/shop

Dans la limite des stocks disponibles. Pour les articles payants, nous facturons des frais de port. Les frais de port sont offerts pour les brochures gratuites (jusqu'à 3 exemplaires). Envois en Suisse uniquement. Conditions générales consultables sur www.swissmilk.ch. Prix: état en octobre 2013, sous réserve de modifications.

Entre plaisir et santé, découvrez tout ce
qu'il faut savoir sur le lait, les produits laitiers
et le beurre sur www.swissmilk.ch



Producteurs Suisses de Lait PSL
Swissmilk
Relations publiques
Weststrasse 10
Case postale
3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28
Fax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch