

Biscuit Sablé Marque Place By Cath

PETRIN CONCASSEUR



EMPORTE PIECE PERSONNALISE



Nombre

24 biscuits Ø6cm
ou
20 biscuits 7x5cm
Epaisseur 6mm

Préparation

10 minutes

Cuisson

25 minutes

Pause

30 à 60 minutes

Version avec le robot Companion



Emporte pièce personnalisé :

<https://amzn.to/3E3whxX>



BISCUITS

INGREDIENTS :

- 250g farine
- 125g beurre
- 60g sucre glace^[1]
- 1 jaune d'œuf
- 2 Tbsp eau froide (30ml)
- 1 pincée de sel
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 Tbsp mélange 4 Epices

Mélange 4 Epices Maison :

Proportion & dose pour 1 Tbsp^[2] :

- 50% cannelle poudre soit 1/2 Tbsp
- 25% gingembre moulue soit 3/4 tsp
- 15% noix de muscade moulue (1/2 tsp)
- 10% girofle en poudre soit 1/4 tsp

ou 1 Tbsp de mélange pour pain d'épices

ETAPE N°1

- Couper le beurre en petits dés et les laisser ramollir à température ambiante pour qu'ils soient bien mou. Les étaler pour qu'ils ramollissent plus rapidement.
- Dans un petit bol, mettre les 4 épices (cannelle, muscade, gingembre et girofle).
- Ajouter le sucre vanillé et une pincée de sel.
- Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter le jaune d'œuf, 30 ml d'eau (2Tbsp) et battre à la fourchette.

ETAPE N°2

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.5/--/2mn

- Positionner le pétrin dans la cuve du robot.
- Dans l'ordre, ajouter le beurre mou puis la farine.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 5 pendant 2 minutes afin de sabler la pâte, c'est-à-dire obtenir un mélange ressemblant à du sable.

ETAPE N°3

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.7/--/30 s

- Rassembler la préparation et vérifier qu'il n'y ait pas un amalgame de beurre collé au pétrin.
- Ajouter le sucre glace.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 5 pendant 30 secondes.

ETAPE N°4

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.9/--/1mn30

- Ajouter le mélange œuf-épices.
- Verrouiller le couvercle (sans bouchon) et lancer le robot à la vitesse 9 pendant 1 minute 30.
- Surveiller à partir de 1 minute et arrêter le programme dès que la pâte forme une boule sinon elle va devenir trop élastique.

ETAPE N°5

- Sortir la pâte (fariner légèrement vos mains si elle est un peu collante) et la fraiser^[3] Réaliser cette opération rapidement et sans trop travailler pâte pour éviter qu'elle ne devienne cassante.
- Former une boule et l'entourer de film alimentaire
- Réserver la pâte au frigo avant de l'étaler, idéalement 1 heure, voire toute une nuit si vous avez le temps mais au minimum 30 minutes, temps nécessaire pour faire réduire le beurre, ce qui facilitera l'étalement de la pâte.

[3]



Fraiser une pâte : technique utilisée en pâtisserie qui consiste à malaxer la pâte crue en l'écrasant avec la paume de la main. Ce geste permet de vérifier la bonne incorporation des ingrédients et ainsi d'éliminer d'éventuels morceaux résiduels (de beurre notamment pour la pâte sablée).



ETAPE N°6 ➤ Sortir la pâte du frigo 30 minutes avant de l'étaler : cela permet de lui redonner son élasticité et ainsi de l'étaler en évitant les craquelures.

ETAPE N°7 ➤ Préchauffer le four à 170°C.
 ➤ Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau muni d'une bague de calibrage de 6mm d'épaisseur^[4]
 ➤ Détailler les biscuits à l'aide de l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque de cuisson perforée, recouverte d'un tapis de cuisson (ou à défaut d'une feuille de papier sulfurisé).
 ➤ Enfournier les biscuits pendant 15 à 20 minutes.

Afin que les biscuits restent croustillants, les placer sur une grille dès la sortie du four et laisser refroidir.
 Stocker dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

[4] Rouleau avec bagues de calibrage (2-3-6-10mm) : <https://amzn.to/3Be2vEU>

Astuces
 Un fond de pâte impeccable :
 Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour éviter les craquelures
 Utiliser un rouleau avec bagues de calibrage pour obtenir une épaisseur uniforme.

<https://amzn.to/3Be2vEU>

Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation de la pâte crue
 - Au frigo : 24 à 48 heures maximum (car elle contient un œuf), en boule emballée dans un film alimentaire.
 - Au congélateur : 3 à 4 mois
 - En bloc : Façonner des pâtons de pâte avec la quantité voulue (en forme de rectangle d'une épaisseur régulière afin d'en faciliter le stockage (il est plus facile d'empiler des rectangles que des boules !))
 - Étalée prête à l'emploi :
 - Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et la congeler à plat. Cette méthode vous permet d'avoir une pâte prête avec un temps de décongélation rapide.
 - Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé puis enrouler en même temps pâte et papier sulfurisé (comme celle vendue en grande surface). Vous aurez ainsi une pâte prête à l'emploi mais son temps de décongélation beaucoup plus long que la méthode précédente.
- Dans tous les cas, envelopper chaque portion dans du film alimentaire avant de les mettre au congélateur.
 Laisser décongeler avant de l'utiliser (au frigo si vous avez le temps ou à température ambiante.*

❖ Conservation des biscuits ou d'une pâte sablée cuite : dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité pendant plusieurs semaines.

Astuces
 Réaliser son sucre glace avec le Companion :
 Sucre semoule + Pétrin concasseur
 Bouchon position MAXI
 Companion recouvert d'un linge humide
 Vitesse 12 - 4 à 5 mn avec quelques pauses
 Patience quelques instants avant d'ouvrir le couvercle (brouillard sucré !)

[1] *****
 [2] Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

Astuces
 Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		