

Étoiles de Noël au Parmesan By Cath

PETRIN CONCASSEUR



MINI BOL



Nombre

15 à 20 sablés

Préparation

15 minutes

Cuisson

15 à 20 minutes

Pause

1 heure

EMPORTE PIECE
EN FORME D'ETOILE
1 grand + 1 petit

Version avec le robot Companion



AMUSE BOUCHE

INGREDIENTS :

- 120g farine
 - 120g parmesan
 - 120g beurre mou
 - 1 jaune d'œuf
 - 100g fromage frais (Philadelphia)
 - 1 branche de persil ou 1 tsp^[1]
 - 2 gousses d'ail
 - Sel, poivre
- Pour utiliser les chutes de pâte : Lait & graines (sésame, pavot ...)

ETAPE N°1

- Sortir le beurre du frigo^[2], le couper en petits dés puis l'amener à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit très mou.

ETAPE N°2

Accessoires :
PETRIN
Paramètres :
Pastry P3

- Positionner le pétrin dans la cuve du robot.
- Ajouter dans l'ordre, le beurre mou coupé en petits dés, la farine, le parmesan. Poivrer, saler légèrement.
- Verrouiller le couvercle et lancer le programme Pastry P3. Surveiller à partir de 2mn30 et arrêter le programme dès que la pâte forme une boule sinon elle va devenir trop élastique.

ETAPE N°3

- Sortir la pâte et la fraiser^[3] Réaliser cette opération rapidement et sans trop travailler la 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 redurcir le beurre, ce qui facilitera l'étalement de la pâte.

ETAPE N°4

- 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°5



- 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 des biscuits à l'aide du grand emporte-pièce en forme d'Etoile.
- Sur la moitié des biscuits, découper, au centre de la grande étoile, une petite étoile à l'aide du petit emporte-pièce.
- Avec les chutes de pâte, vous pouvez réaliser des mini sablés, en forme de petites étoiles ou d'autres motifs. J'ai personnellement réalisé des petites fleurs, j'ai mis une goutte de lait au centre de chacune d'elle et j'ai décoré de graines de pavot.
- Disposer les biscuits sur une plaque de cuisson perforée, recouverte d'un tapis de cuisson (ou à défaut d'une feuille de papier sulfurisé).
- Enfourner les biscuits pendant 15 à 20 minutes.

ETAPE N°6

- Dès la sortie du four, placer les biscuits sur grille (afin qu'ils gardent leur croustillant)
- Lorsqu'ils sont refroidis, stocker les biscuits dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité en attendant de les garnir.

ETAPE N°7

- Eplucher les gousses d'ail et ôter le germe.
- Laver et équeuter le persil

ETAPE N°8

Accessoires :

Mini Bol

Paramètres :

Vit.12/--/10s

- Installer le mini bol dans la cuve du Companion.
- Ajouter les gousses d'ail et le persil.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes.

ETAPE N°9

Accessoires :

Mini Bol

Paramètres :

Vit.4/--/30s

- Ajouter le fromage frais.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 4 pendant 30 secondes.

ETAPE N°10

- Garnir les biscuits « Etoile pleine » de la préparation au fromage frais.
- Recouvrir avec un biscuit « Etoile trouée »
- Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Afin que les biscuits gardent leur croustillant, éviter de les garnir de fromage frais la veille et préférer une garniture le jour J. Par contre, vous pouvez préparer le mélange fromage frais en avance, le conserver au frigo recouvert d'un film alimentaire et il ne vous restera donc que l'étape 10 à réaliser le jour J.



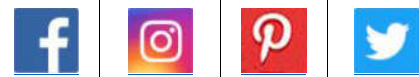
25 Emporte-pièces de Noël

- Sapins
- Flocons de neige
- Etoiles
- Bonhomme
- Cœur

5 tailles de chaque modèle
<https://amzn.to/3xsxc8E>



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Cooking & Conservation By Cath

❖ Conservation de la pâte à sablé 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 pâtons, emballés dans du film alimentaire. Laisser décongeler une nuit au frigo ou quelques heures à température ambiante.

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

[1] **Nouveau** : Démonstration du kit sur [YouTube Passions By Cath](https://www.youtube.com/watch?v=...)



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		



Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

[2]



Astuces

Obtenir du beurre mou rapidement

Vous avez oublié de sortir le beurre du frigo ?

Pour le faire ramollir plus rapidement

le couper en petits dés et étaler ceux-ci.



[3]



Quesaco

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).



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



Astuces

Un fond de pâte impeccable :

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour éviter les craquelures

Utiliser un rouleau avec bagues de calibrage

pour obtenir une épaisseur uniforme.

