

MAJ 2107

Projet 14 «Buche et décor de Noël» (ScrapCooking) Bûche Mont blanc au marron

Pour 8 personnes
Préparation 60 mn
Repos 1 nuit + 4 h

Niveau Débutant Intermédiaire

env. 20 €

Pour la mousse
10 cl de lait
3 feuilles de gélatine
1 pointe de couteau de vanille en poudre
180 g de bon chocolat blanc
30 cl de crème liquide entière

Pour l'insert
330 g de crème de marron
2 feuilles de gélatine

Pour le biscuit
3 blancs d'œufs
30 g de sucre
45 g de poudre d'amande
50 g de sucre glace
25 g de fécule de maïs

Pour le montage et le décor
80 g de coulis de framboise
50 g de meringue de pâtissier

Mini meringues
Paillettes dorées
Décor sucre

La veille

1 Réalisez l'insert au marron.

Faites chauffer la crème de marron à feu doux puis ajoutez la gélatine trempée 5 mn dans l'eau froide et essorée. Versez dans le moule à insert, filmez et réservez au congélateur au moins 2 heures.

2 Préparez la ganache chocolat blanc.

Portez le lait et la vanille à frémissement. Ajoutez la gélatine trempée 5 mn dans l'eau froide et essorée. Versez sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant depuis le centre. Quand la préparation est refroidie, incorporez la crème montée en chantilly. Filmez et réservez au frais.

3 Préparez le biscuit.

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre à la fin. Mélangez les poudres restantes puis incorporez délicatement les blancs en neige.

4 Étalez uniformément la préparation sur un tapis de cuisson pour former un rectangle d'environ 20 x 30 cm.

Faites cuire 12 mn dans le four préchauffé à 170°C.

Retournez le biscuit sur le plan de travail et décollez le tapis de cuisson. Recoupez deux rectangles : 25 x 13 cm pour la bûche et 25 x 3 cm pour l'insert.

5 Passez au montage de la bûche.

Placez le **tapis déco** au fond du **moule à bûche** et versez la moitié de la mousse dans le moule en la faisant remonter sur les bords.

6 Démoulez l'insert marron et disposez-le délicatement au centre du moule, recouvrez-le du petit biscuit.

7 Nappez d'un peu de mousse. Versez le coulis en filet et parsemez de meringue coupée en petits morceaux.

8 Complétez avec un peu de mousse et recouvrez du grand biscuit pour fermer la bûche en appuyant un peu.

Filmez et réservez au congélateur une nuit pour avoir un démoulage parfait.

Le jour même

9. Démoulez la bûche sur le plat de service et laissez-la décongeler 4 heures minimum au frais.

Parsemez de paillettes alimentaires dorées et décorez de mini meringues, perles et étoiles en sucre.

Inspi 4 Boîte Biscuits

Les sablés classiques (emporte-p. variés)

Niveau débutant

Entre 5 et 10 € selon les recettes

La recette de base

Préparation 20 mn

Cuisson 12 mn

Repos 60 mn

Pour 30 biscuits environ

150 g de beurre mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

½ cuill. à c. de vanille en poudre

1 oeuf

300 g de farine

Pour le décor :

4 stylos choco noel, ScrapCooking

Fouettez le beurre avec le sucre, le sel et la vanille puis incorporez l'œuf.

Ajoutez la farine et mélangez brièvement jusqu'à former une boule.

Réservez au frais 1 heure.

Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Découpez les sablés jusqu'à épuisement de la pâte et disposez-les sur un tapis de cuisson.

Préchauffez le four à 180°C.

Enfournez pour 10 à 12 mn de cuisson ou jusqu'à ce que les bords colorent.

Laissez les sablés refroidir sur une grille avant de les décorer avec un stylo de glaçage.

Astuce : Plus la pâte sera froide, plus les sablés seront réguliers et garderont leur forme à la découpe.

Sablés chocolat

ajoutez 15 g de cacao non sucré en même temps que la farine.

Sablés aux épices de Noël

Remplacez le sucre par de la cassonade et ajoutez 1 cuill. à s. de poudre à pain d'épice ou juste de cannelle.

Déco 3D : Abaissez la pâte à 5 mm sur le plan de travail fariné. Saupoudrez légèrement de farine puis passez un rouleau à empreinte 3D. découpez ensuite les biscuits avec les emporte-pièces de votre choix.

Sablés confiture

emporte-p. rond ou rond cannelé

+ 3700408430481 4 emporte-pièces Noël, Crealia

Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez des sablés avec un emporte-pièce rond. Avec un petit emporte-pièce, évidez le centre de la moitié des biscuits.

Après cuisson, saupoudrez les sablés évidés de sucre glace. Nappez les sablés « entiers » de confiture de framboise puis assemblez-les.

Idee gourmande : N'hésitez pas à remplacer la confiture par de la pâte à tartiner ou tout autre confiture.

Shortbread

Préparation 20 mn

Cuisson 12 mn

Repos 90 mn

Pour 20 biscuits env.

200 g de beurre

100 g de sucre

2 pincées de sel

¼ cuill. à café de vanille en poudre

300 g de farine

(emporte-p. variés et/ou embossé)

Fouettez le beurre avec le sucre, le sel et la vanille.

Ajoutez la farine en une fois et mélangez rapidement pour obtenir une boule, sans trop travailler la pâte.

Réserved au frais 1 heure minimum.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné et détaillez les biscuits avec l'emporte-pièce choisi. Disposez les shortbread sur un tapis de cuisson et enfournez pour 10 à 12 mn de cuisson dans le four préchauffé à 170°C. Les biscuits doivent à peine colorer.

Sablés bicolores

Préparation 20 mn

Cuisson 12 mn

Repos 2h

Pour 15 biscuits environ

120 g de beurre mou

110 g de sucre

1 pincée de sel

10 g de cacao

1 oeuf

150 g + 150 g de farine

Fouettez le beurre avec le sucre, le sel et la vanille puis incorporez l'œuf.

Divisez la préparation en deux. Dans l'une, ajoutez la farine et le cacao, dans l'autre la farine seulement.

Mélangez brièvement jusqu'à former deux boules : une blanche, une chocolat.

Réserved au frais 1 heure.

Étalez les deux boules de pâte à 3 mm d'épaisseur pour former deux rectangles de même taille (env. 25 x 12 cm). Superposez-les et roulez le tout délicatement pour obtenir un boudin bien serré.

Filmez et réservez au frais une nuit ou au congélateur 60 mn.

Coupez en tranches de 8 mm d'épaisseur.

Disposez les sablés à plat sur un tapis de cuisson en les éloignant.

Enfournez pour 13 mn de cuisson dans le four préchauffé à 160°C.

Sablés noix de pécan glacés au chocolat (emporte-p. variés)

Préparation 20 mn

Cuisson 12 mn

Repos 60 mn

Pour 30 biscuits environ

110 g de beurre mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

½ cuill. à c. de vanille en poudre

1 oeuf

50 g de noix de pécan hachée

300 g de farine

Pour le glaçage

150 g de chocolat noir ou au lait

1,5 g de beurre de cacao en poudre

Fouettez le beurre avec le sucre, le sel et la vanille puis incorporez l'œuf.

Ajoutez les noix de pécan et la farine et mélangez brièvement jusqu'à former une boule.

Réservez au frais 1 heure.

Étalez la pâte à 4 mm d'épaisseur.

Découpez les sablés jusqu'à épuisement de la pâte et disposez-les sur un tapis de cuisson.

Préchauffez le four à 180°C.

Enfournez pour 10 à 12 mn de cuisson ou jusqu'à ce que les bords colorent.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie puis ajoutez le beurre de cacao en poudre.

Trempez le bord des sablés dans le chocolat fondu et laissez-les durcir sur une grille.

Pour une touche gourmande en plus, saupoudrez le glaçage encore mou de noix de pécan hachées.

Projet 13, Pièce montée avec pas à pas

Préparation 40 mn

Cuisson 12 mn

Repos 60 mn

env. 15 €

Pour 40 biscuits environ

250 g de beurre mou

150 g de sucre

1 pincée de sel

1 cuill. à c. de vanille

1 œuf + 1 jaune

500 g de farine

100 g de chocolat blanc

glaçage royal ScrapCooking

Mini meringues ScrapCooking

Colorants gel rouge et vert ScrapCooking

Emporte-pièces Créalia

1 feuille bristol format 50x65

Fouettez le beurre avec le sucre, le sel et la vanille puis incorporez l'œuf.

Ajoutez la farine et mélangez brièvement jusqu'à former une boule.

Réservez au frais 1 heure.

Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Découpez les sablés jusqu'à épuisement de la pâte et disposez-les sur un tapis de cuisson.

Préchauffez le four à 170°C.

Enfournez pour 10 à 12 mn de cuisson en surveillant qu'ils colorent à peine.

Laissez les sablés refroidir sur une grille avant de les décorer.

Réalisez le glaçage selon les indications puis répartissez-le dans 3 bols. Ajoutez une pointe de colorant rouge dans l'un, vert dans l'autre et laissez le dernier blanc.

Faites refroidir les sablés sur une grille avant de les décorer à l'aide d'une cuillère pour les formes simples.

Pour les décors fins, versez les glaçages dans 3 squeezeurs munis de douilles fines. Tracez d'abord les contours puis remplissez de glaçage. Utilisez une aiguille à glaçage pour percer les éventuelles bulles d'air.

Pour le cône

Marquez un trait à 40 cm d'un angle pour dessiner l'arc et découpez sur cette ligne. Roulez la feuille pour obtenir un long cône en faisant varier le diamètre de la base, jusqu'à env. 16 cm.

Maintenez avec du scotchez tout le long.

Collez les biscuits à l'aide de chocolat blanc fondu en commençant par le bas.

Saupoudrez le chocolat de paillettes de sucre blanches.

Collez des petites meringues et des décors en sucre dans les vides.