

RECETTE TUTO BISCUITS FLORAUX

Pâte sucrée vanillée (pour environ 15 biscuits)

Ingrédients :

- 150 g de beurre pommade
- 90 g de sucre glace
- 2 g de fleur de sel
- 10 g d'extrait de vanille
- 30 g de poudre d'amande
- 250 g de farine T55
- 50 g d'œuf (soit 1 œuf)

Mettez le beurre en petit morceaux, le sucre glace, la fleur de sel et la poudre de vanille dans la cuve du batteur muni de la feuille. Batre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse homogène. Ralentez le robot et ajoutez l'œuf, puis la poudre d'amande. Terminez par la farine tamisée et stoppez le robot dès que la pâte est homogène. Frasez la pâte sur le plan de travail. Rassemblez-la pour former une boule aplatie. Filmez au contact. Laissez reposer minimum 1 h au frais. Préchauffez le four à 160°C. Abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé farinées. Découpez deux ou trois de vos formes, selon vos gabarits de fleurs ou de bouquets.

Cuire au four pendant 20 minutes. Sortez les biscuits et laissez-les refroidir sur une grille. Il est important de cuire la pâte à température basse pendant longtemps pour obtenir une belle pâte bien croustillante et cuite uniformément.

Mes conseils en plus :

Il est important d'avoir un beurre pommade pour commencer la réalisation de la pâte. Un beurre pommade n'est pas un beurre à température ambiante, c'est un beurre qui commence tout juste à fondre. Il doit vous donner la sensation d'une crème pour le visage.

Respectez bien les temps de repos de la pâte, elle en a besoin pour ne pas se déformer lors de la découpe. Quand vous ajoutez la farine dans le robot, mélangez le moins possible, pour ne pas développer le gluten et donc avoir une pâte trop élastique, qui va se déformer à la cuisson, et va manquer de croustillant.

Pour le glaçage

Ingrédients :

- 90 g de blanc d'œuf
- 500 g de sucre glace
- un peu d'eau

Dans une cuve du robot, mettez le blanc d'œuf et un peu de sucre glace. Fouettez à vitesse moyenne, et ajoutez peu à peu le sucre glace. Vous pouvez aussi fouetter avec un fouet électrique, le résultat sera le même! Fouettez pendant au moins 5 minutes, c'est le secret pour avoir un glaçage facile à travailler. Quand vous avez incorporé le sucre glace, vous devez obtenir un glaçage qui se tient mais qui reste assez coulant.

Si vous passez un cure-dent dans le bol, la trace doit mettre entre 10 et 12 secondes à disparaître.

Laissez sécher le glaçage au moins 4 heures.

Mise en garde :

Sous des aspects simples, la technique de décor en glaçage nécessite beaucoup de temps, et de précision. Il est conseillé d'y aller étape par étape.

Si le glaçage est trop épais (il met plus de 10 secondes à effacer la trace), ajoutez une cuillère à café d'eau et mélangez bien. Si à l'inverse, il est trop liquide, continuez de fouetter. Placez le glaçage en poche à douille, et ouvrez la poche à douille sur 3 mm.

Décorez vos biscuits, en faisant attention à être bien régulier.

Une fois vos biscuits décorés, laissez sécher le glaçage au moins 2-3 heures. Attendez au moins 6 heures avant de les peindre avec du colorant alimentaire.

Une fois glacés, gardez les biscuits dans une boîte hermétique, en les séparant d'une feuille de papier sulfurisé, pour ne pas que le beurre des biscuits tâche le glaçage. Conservez-les dans un endroit frais et sec.