

PETITS MAIS **EXQUIS**

LES PETITS BISCUITS



TABLE DES MATIÈRES

- 1 **PAVÉS AUX ABRICOTS**
- 2 **SABLÉS**
- 3 **GALETTES AUX NOISETTES**
- 4 **PETITS FOURS VIENNOIS**
- 5 **CROQUETS AUX NOISETTES**
- 6 **ANNEAUX AU CITRON**
- 7 **COOKIES AU CHOCOLAT**
- 8 **PALETS DE DAMES**
- 9 **DÉLICIES AUX ÉPICES**
- 10 **CROQUETTES AU MASSEPAIN**
- 11 **DEMI-LUNES À LA CANNELLE**
- 12 **DÉS AUX NOIX**
- 13 **DOMINOS**
- 14 **ROCHERS AU PAVOT**
- 15 **BAISERS AUX AMANDES**
- 16 **BISCUITS AU BEURRE**
- 17 **BONNETS DE PRÊTRE**
- 18 **GAUFRETTES VIENNOISES**
- 19 **BROWNIES AU GINGEMBRE**
- 20 **BOUCHÉES AUX NOISETTES**
- 21 **MILANAIS**
- 22 **MIROIRS**
- 23 **BÛCHETTES AU BEURRE**
- 24 **MACARONS AUX POIRES**
- 25 **MACARONS AU CHOCOLAT**
- 26 **CROISSANTS À LA VANILLE**

Impressum:

Copyright by Producteurs Suisses de Lait PSL, Berne

Direction du projet Ursi Lauper, PSL, Berne

Concept, graphisme Grasdorf, Partner, Zurich

Recettes Silvia Bryner, Olten

Photos Michael Wissing, Waldkirch (D)

Lithographies Denz Lith-Art SA, Berne

Impression Merkur SA, Langenthal

La pâtisserie fait plaisir, et ce particulièrement s'il s'agit de petits biscuits. Inutile d'attendre l'époque de Noël pour les confectionner. On peut les préparer tout au long de l'année. Les croissants à la vanille, les cookies au chocolat et les anneaux au citron plaisent tout autant en mai ou en août qu'en décembre.

Sur les pages qui suivent, vous trouverez des recettes de petits gâteaux qui nous sont familiers depuis l'enfance et que nous reconnaissons même avant de les voir aux effluves se dégageant du four: sablés, milanais et miroirs. Mais, pour ce fascicule, nous avons également inventé des recettes nouvelles. Qui sait? Ces nouveautés originales figurent peut-être bientôt parmi les grands classiques. Pour qu'elles réussissent, il faut suivre scrupuleusement les indications données.

Rien de plus simple que de confectionner des petits biscuits. Il suffit d'utiliser, dans le bon ordre, les ingrédients indiqués et soigneusement pesés, de suivre les instructions, puis de régler la température du four et la durée de cuisson conseillées. La fraîcheur et la qualité des produits jouent, bien sûr, un rôle important. Si vous utilisez des produits laitiers suisses comme la crème ou le beurre et choisissez des ingrédients de première qualité, la réussite vous est assurée.



Les petits gâteaux maison représentent chaque fois, à l'heure du café ou pour un grignotage impromptu, un moment de pur plaisir.

Producteurs Suisses de Lait PSL

TRUCS ET ASTUCES AUTOUR DE LA PÂTE AU BEURRE

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.

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.



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 dégeler la pâte durant deux ou trois heures au réfrigérateur ou à température ambiante avant utilisation.

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 cuiller en bois.

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

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

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.



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



Pour aplatir les petits gâteaux (voir bûchettes au beurre, rochers au pavot), passer au préalable les mains ou la fourchette sous l'eau froide.

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

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.



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 anneaux au citron, macarons au chocolat), 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.



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.



Les indications de cuisson dans nos recettes s'appliquent à des fours conventionnels. Lors de la cuisson dans un four à air pulsé/chaaleur tournante, 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.

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.

1 PAVÉS AUX ABRICOTS

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

Garniture:

2 cs de sucre glace

Quelques gouttes d'eau

60–65 petits dés d'abricots secs

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. En masquer 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 Pour la garniture, 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.

2 SABLÉS

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

1 ½ cs de lait

350 g de farine

1 blanc d'œuf battu

3–4 cs de sucre

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.



3 GALETTES AUX NOISETTES

Pour 60 pièces

**Papier sulfurisé pour
abaïsser la pâte**

**100 g de beurre ramolli
100 g de sucre**

1 sachet de sucre vanillé

1 pointe 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 Abaïsser 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 en garnir rapidement 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.



4 **PETITS FOURS VIENNOIS**

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

Garniture, selon les goûts:

1 blanc d'œuf légèrement battu
5–6 cs d'amandes effilées finement 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 En cas de garniture, rouler les boulettes dans le blanc d'œuf, puis dans des amandes. Sinon, les déposer directement sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

4 Creuser un puits avec le bout de la tige d'une cuiller en bois et le garnir de gelée de groseille. Pour cela, verser la gelée dans le coin d'un sachet en plastique. Tordre le haut du sachet et comprimer le contenu. Couper légèrement la pointe. Entreposer durant 15 minutes au réfrigérateur.

5 Cuire durant 13–16 minutes dans le bas du four préchauffé à 170 °C.

6 Rajouter également un peu de gelée de groseille.



5 CROQUETS AUX NOISETTES

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

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.

6 ANNEAUX AU CITRON

Pour 50 pièces

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 d'amidon 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 l'amidon 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 cannelée. 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 Pour le 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 légèrement les biscuits d'une fine résille, puis laisser sécher.





7 COOKIES AU CHOCOLAT

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 petits dés 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 cuillers 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.

8 PALETS DE DAMES

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

¾ 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 de Corinthe

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 de Corinthe 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 glace, puis laisser brièvement refroidir. Saupoudrer légèrement de macis ou de muscade, puis laisser entièrement sécher.

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.

9 DÉLICIES AUX ÉPICES

Pour 80–100 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

175 g de beurre ramolli

300 g de sucre

¼ cc de sel

2 œufs

¼ 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 glace à gâteau
claire ou foncée

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 la glace conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Plonger les biscuits refroidis à moitié dans la glace, puis les déposer sur du papier sulfurisé et laisser sécher.

10 CROQUETTES AU MASSEPAIN

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 en grelons

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 en grelons. 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 x 1,5 cm.

Contrairement au massepain, la pâte d'amande résiste à la cuisson. En vente toute l'année dans les magasins de produits diététiques et, d'octobre à fin janvier, dans les supermarchés.



11 **DEMI-LUNES À LA CANNELLE**

Pour 40–50 pièces

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 d'amidon de maïs

150–200 g de confiture d'abricot

**chauffée, écrasée à travers
un tamis**

**2 sachets de glace à
gâteau foncée**

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 l'amidon 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 la glace conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Plonger les deux extrémités des biscuits dans la glace, puis les déposer sur du papier sulfurisé et laisser sécher.



12 **DÉS AUX NOIX**

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 confiture d'orange à
zestes taillés en julienne chauffée

Garniture:

125 g de sucre glace

1–2 cs de jus d'orange

100 g environ de demi-cerneaux
de noix

1 Mélanger la farine, les noix, 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 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'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 Pour la garniture, 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.





13 **DOMINOS**

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 en poudre
instantanément 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. Amalgame 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 deux pâtes en deux. Façonner une moitié de chaque en un lingot à section carrée d'environ 20 x 2 x 2 cm. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur ou 20–30 minutes au congélateur. Partager avec un couteau bien aiguisé les lingots foncé et clair en deux et en biais d'un coin à l'autre, de façon à obtenir une section triangulaire. Badigeonner les surfaces de coupe de blanc d'œuf. Assembler en les alternant les parties claires et foncées.

4 Abaisser chacune des deux moitiés de pâte restante en un rectangle de 22 x 20 cm de côté et de 3 mm d'épaisseur entre deux papiers sulfurisés. Enlever le papier du haut. Partager les rectangles en deux de sorte à former 4 rectangles de 20 x 11 cm de côté chacun. Badigeonner de blanc d'œuf. Déposer les demi-lingots au milieu de ces rectangles et enrouler. 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.

14 **ROCHERS AU PAVOT**

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 cuillers à café, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, des boulettes de la taille d'une noix. Aplatis légèrement avec une fourchette plongée dans l'eau froide.

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

15 **BAISERS AUX AMANDES**

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 taillées en

fines lamelles 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 cuillers à café, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, des boulettes de la taille d'une noix en les espaçant largement. Parsemer de lamelles d'amande 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.

16 **BISCUITS AU BEURRE**

Pour 40 pièces

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

Garniture pour les biscuits à l'amaretto:

10 amandes non mondées et effilées

Garniture pour les biscuits à l'eau de rose:

2 cs de sucre glace

Quelques gouttes d'eau de rose

40 petites perles argentées

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 cannelée. Dresser des rosettes de 3 cm ø sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

3 Pour la garniture 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 Pour la garniture 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.



17 BONNETS DE PRÊTRE

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 préchauffé à 200 °C.



18 GAUFRETTES VIENNOISES

Pour 30–40 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

250 g de farine

100 g d'amandes éventuellement mondées, moulées

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

Garniture:

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 Pour la garniture, 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.





19 **BROWNIES AU GINGEMBRE**

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

Réduire de moitié une plaque de four normale: plier deux fois longitudinalement en deux une bande d'aluminium ménager mesurant environ 10 cm de plus en longueur que la largeur de la plaque. Déposer ce papier plié en quatre en forme de L au milieu de la plaque. Fixer en rabattant les extrémités qui dépassent. Découper le papier sulfurisé à la taille du moule et en chemiser celui-ci. Assurer en plus la fixation de la bande d'aluminium ménager depuis l'arrière avec, par exemple, un moule à cake vide.

Pâte:
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

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

1 Faire fondre le beurre et le chocolat en remuant sur petit feu, puis laisser légèrement refroidir. Batta 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 Etaler la masse sur la plaque ainsi 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 Pour la garniture, saupoudrer les biscuits de cacao en poudre. Plonger les petits morceaux de gingembre dans le chocolat et les coller sur les biscuits. Laisser sécher.

Le gingembre confit est en vente dans les magasins de produits diététiques et chez Merkur.

20 **BOUCHÉES AUX NOISETTES**

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

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.

21 MILANAIS

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

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.



22 **MIROIRS**

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

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, éviter 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 l'envers des fonds refroidis de gelée de groseille. Poser les couvercles par-dessus et laisser sécher. Saupoudrer de sucre glace.



23 BÛCHETTES AU BEURRE

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 Abaisser la pâte en 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. Aplatir 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.

24 MACARONS AUX POIRES

Pour 80–100 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

Garniture:

150 de poires tendres demi-séchées, équeutées

75 g de pruneaux dénoyautés

125 g de sucre

1 ½ 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 Pour la garniture, 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 fleurettes 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 fleurettes au jaune d'œuf.

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

6 Masquer l'envers de la moitié des fonds de biscuit de garniture. Poser les couvercles par-dessus et presser légèrement pour faire adhérer.

Consommer ces macarons rapidement ou les congeler, la garniture humide ramollissant les fonds au bout de 1–2 jours. Choisir des poires tendres à demi-séchées, donc restées très juteuses. En vente dans les drogueries, les magasins de produits diététiques et certains supermarchés.



25 **MACARONS AU CHOCOLAT**

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

Garniture:

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 glace à gâteau
foncée**

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 Pour la garniture, 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 garniture avec une cuiller 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 Pour la décoration, saupoudrer les rondelles de sucre glace. Faire fondre la glace à gâteau conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Couper légèrement la pointe. Décorer rapidement en forme de résille, puis laisser sécher.

26 **CROISSANTS À LA VANILLE**

Pour 50–55 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

200 g de beurre ramolli

100 g de sucre

1/2 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.



S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte
Producents Svizzers da Latg*

Relations publiques

Weststrasse 10

Case postale

CH-3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28

Téléfax 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch



Suisse. Naturellement.