

PÂTISSERIES

Spritz de Noël

QUANTITES/ Pour 12 personnes		DUREE/	
farine	1 kg	Préparation :	40 mn
sucré	500 g	Cuisson :	7 mn
beurre	500 g	Repos :	0 mn
poudre d'amande	500 g	-----	-----
œufs	5	total	47 mn
sachet de levure chimique	1		
sachets de sucre vanillé	3		
pincée de sel	1		

Matériel /
Terrine creuse, essuie tout, papier alu, Spatule
Hachoir, pochoir,

- 1) Dans une grande terrine creuse, verser la farine, la levure, le sucre, la poudre d'amande, le sucre vanillé, le sel et le beurre ramolli. Mélanger grossièrement, puis ajouter les 5 œufs. Mélanger énergiquement à la main pendant 10 minutes environ jusqu'à obtenir une grosse masse de pâte compacte. Pour que celle-ci soit parfaite à l'utilisation, elle ne doit pas se casser ni trop coller. Sinon, faire un léger appoint de beurre ou de farine suivant le cas et finir de pétrir. Emballer la pâte dans du papier alu et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain au moins.
- 2) Préchauffer le four sur thermostat 6 au moins 15 minutes avant la première fournée. Découper 2 feuilles d'aluminium et les huiler avec un essuie-tout légèrement imbibé. Mettre une portion de pâte dans la machine à hacher la viande équipée de l'embout-pochoir désiré, et au fur et à mesure que la pâte sort, poser les petits morceaux ainsi obtenus sur la feuille d'alu. Mettre au four thermostat 6 durant environ 7 minutes. La cuisson variant suivant le four utilisé, il convient de se baser sur la première fournée pour cuire les suivantes, en surveillant de manière précise au moyen d'un minuteur.
- 3) Les Spritz doivent avoir une couleur très claire, être à peine dorés sur les arêtes pour être parfaits au goût. Réutiliser les feuilles alu pour les fournées suivantes. Pendant qu'une fournée cuit, en préparer une autre. Faire refroidir 1 bonne heure avant d'entreposer dans une boîte métallique hermétique. Compter 2 heures pour cuire l'ensemble de la fournée.

REMARQUES

Il est indispensable d'utiliser la machine indiquée et les embouts correspondants (en vente en quincaillerie ou sur le net). Toutefois, vous pouvez les mouler avec un emporte-pièce à la façon des sablés, mais le goût après cuisson ne sera pas tout à fait identique. Pour varier, on peut ajouter à une partie de la pâte de base, lorsqu'elle est prête, du pralin, du cacao pur ou encore de la noix de coco râpée, de la cannelle, etc., suivant les goûts et l'imagination de chacun.

PÂTISSERIES

Spritz de Noel



Bernadette