

ZEDERNBROT

Préparation 30' Repos 60' Cuisson 13'		Pour environ 70 gâteaux
<u>Ingrédients</u> - 1 citron bio - 50 g de farine - 250g de poudre d'amande - 2 blancs d'œufs - sel - 250g de sucre en poudre - 2 gouttes d'huile d'amande amère - 1 paquet de sucre vanillé Bourbon	<u>½ dose</u> ½ citron 25g 125g 1 125g 1 ½	<u>Ustensiles</u> - 2 bols à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - plaque à cuisson - fourchette - cuillère à café - couteau sans scie - 1 bol - 1 râpe - presse citron - batteur électrique - balance - papier de cuisson - pinceau
<u>Préparation</u> 1/ Laver le citron à l'eau chaude et le sécher. Râper finement la peau et presser le jus du citron. 2/ Mélanger la farine avec la poudre d'amande. 3/ Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis introduire peu à peu 200g de sucre (ou 100g pour la demi dose) , huile d'amande amère et le sucre vanillé comme pour faire une meringue. 4/ Introduire délicatement avec une cuillère en bois la moitié du jus de citron, les écorces de citron et le mélange farine-poudre d'amande à la meringue. Recouvrir le saladier et laisser reposer la pâte environ 1h au frigidaire. 5/ Préchauffer le four à 160° et préparer votre plaque à four avec du papier sulfurisé. 6/ Fariner votre espace de travail et former 3 « boudins » d'environ 2cm de diamètre avec la pâte sortie du frigidaire. Couper des morceaux d'environ 1,5 cm de long. Former des petits pains avec les morceaux, les poser sur la plaque et avec un couteau les tailler légèrement. 7/ Les enfourner dans le four chaud environ 13 min 8/ Mélanger le reste de sucre au jus de citron pour réaliser un sirop. Badigeonner au pinceau vos petits pains chauds de ce sirop et laisser refroidir.		



MANDELN-SCHOKO-PLÄTZEN MIT SEZAM

Préparation 40' Repos 30' Cuisson 12'		Pour environ 35 gâteaux
<u>Ingrédients</u> - 150g de farine - 1 à 2 cuillère à soupe de cacao - 100g de poudre d'amande - 1 cuillère à café de cannelle - 1 citron bio - 1 pincée de sel - 150g de sucre en poudre - 100g de beurre mou <u>Pour le nappage</u> - 125g de chocolat pâtissier - 30g de beurre - graines de sésame	<u>½ dose</u> 75g 1c 50g ½ cc ½ 75g 50 62,5g 15g	<u>Ustensiles</u> - 1 bols à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - plaque à cuisson - fourchette - cuillère à café - couteau sans scie - 1 poêle - 1 assiette - 1 petite casserole - 1 bol - 1 râpe - presse citron - balance - papier de cuisson - pinceau - gants pour le four
<u>Préparation</u> 1/ Brunir la farine dans une poêle sans ajout de matière grasse jusqu'à ce que la farine se teinte légèrement. Réserver sur assiette et laisser refroidir. 2/ Mélanger dans un saladier les amandes, le sucre en poudre, le cacao, la cannelle et le sel, puis y ajouter la farine et les écorces de citron finement râpées. 3/ Presser le jus de citron, ajouter la moitié du jus de citron et le beurre à la pâte et bien malaxer. 4/ Former des boules de la grosseur d'une noix, les poser sur la plaque de cuisson sur laquelle vous aurez préalablement posé un papier de cuisson, les aplatir légèrement et les laisser reposer 30 minutes au frigidaire. 5/ Préchauffer le four à 180° (pas de chaleur tournante). 6/ Enfourner les Plätzchen dans le four chaud environ 12 min. Les sortir et les laisser refroidir. 7/ Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec le beurre. Mélanger doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Napper les Plätzchen de chocolat et saupoudrer de graines de sésame. Laisser se solidifier.		



BISCUITS pour le THE

Préparation 15' Cuisson 8 à 10'		<i>Pour 40 biscuits</i>
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
-500g de farine	250g	- 1bol à mixer pour travailler la pâte
-2 cuillères à café rases de levure chimique	1 cc	- cuillère en bois
-150 g de sucre	75g	- 1 plaque de cuisson
-1 sachet de sucre vanille	½	- fourchette
- 2 œufs	1	- cuillère à café
-250 g de beurre	125g	- couteau
-confiture de fruits rouges		-1 balance ménagère
-sucre glace		-1 robot à pâtisserie
		-1 petite passoire
<u>Préparation</u>		
1/ Mélanger la farine avec la levure que vous aurez tamisé à l'aide de la passoire.		
2/ Faire un puit en son centre, y verser le sucre, le sucre vanillé et les œufs.		
3/ Couper le beurre en petits morceaux, les mettre sur le pourtour de la farine, les recouvrir de farine et mélanger rapidement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.		
4/ Si vous utilisez un robot, mettre tous les ingrédients dans l'ordre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.		
5/ Si la pâte colle, la mettre un peu au frigo ou rajouter un peu de farine. Etalez finement la pâte.		
6/ Découpez les formes désirées, 2 formats différents, un de grande taille et le 2 ^{ème} d'un diamètre légèrement inférieur.		
7/ Faire préchauffer le four 5 minutes à 175-200 degrés puis faire cuire les biscuits 8 à 10 minutes.		
8/ Laisser refroidir les biscuits, étalez de la confiture sur le disque le plus petit et le collez au centre du disque le plus grand.		
9/ Saupoudrez de sucre glace et mettre une noisette de confiture au milieu du disque supérieur.		



GÂTEAU de PAIN D'ÉPICES

Préparation 15' Cuisson 35'		Pour 1 gâteau de 16 parts
Ingrédients	<i>½ dose</i>	Ustensiles
- 125 g de miel	62,5g	- 2 bols à mixer pour travailler la pâte
-50 g de sucre	25g	- cuillère en bois
-1 sachet de sucre vanillé	½	- 1 moule à manquer 26 cm de diamètre
-125 g de beurre	62,5g	- papier cuisson pour le moule
-2 œufs	1	- fourchette
-1 pointe de couteau de clous de girofle en poudre		- cuillère à café et à soupe
-1 pointe de couteau de cardamome moulu		- couteau
-1 cuillère à café de camelle en poudre	½	-1 presse agrumes
-le zeste d'une orange	½	-1 râpe pour râper le zeste d'orange
-250 g de farine	125g	-1 balance ménagère
- 3 cuillères à café rase de levure chimique	1,5 cc	-1 casserole
-2 cuillères à soupe de jus d'orange	1 cs	-1 petite passoire
-50g d'écorces d'oranges confites	25g	
-50 g d'amandes émondées et hachées	25g	
Préparation		
1/ Faire fondre doucement le miel, le sucre vanillé, le beurre.		
2/ Verser cette préparation dans le bol à mixer et laisser refroidir		
3/ Quand la préparation est tiède, ajouter les œufs, les épices, et les écorces d'oranges.		
4/ Dans le 2 ^{ème} bol, mélanger la farine avec la levure chimique tamisée par une passoire, l'ajouter progressivement au mélange miel-œufs-beurre, y ajouter le jus d'orange et pour terminer l'écorce d'oranges confites et les amandes.		
4/ Beurrer le moule à manquer puis le chemiser avec le papier cuisson, y verser la pâte, enfourner et faire cuire environ 35 minutes à thermostat 175/200.		
5/ Démouler après avoir laissé refroidir.		

