

L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURS JOYEUX L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURSON



Pour 10 sablés

Temps de préparation :

1 heure

Repos :

12 heures

Cuisson :

10 minutes

LES INGRÉDIENTS

Pâte à sablés

- 125 g de beurre tempéré
- 28 g de cassonade
- 18 g de sucre muscovado
- 75 g de farine T150
- 75 g de farine T55
- 1 pincée de fleur de sel
- ½ fève de tonka
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 blanc d'œuf

Glace royale

- 150 g de sucre glace
- 10 g de blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

LA RECETTE

Pour la pâte à sablés

Dans un cul-de-poule, verser les farines.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, puis sabler le mélange à la main ou à l'aide d'un batteur à la feuille, jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Incorporer les sucres, la fleur de sel, la cannelle et la fève de tonka râpée. Si vous préférez vous pouvez ajouter de la vanille.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis ajouter uniquement les blancs à la préparation.

Mélanger à la maryse ou au batteur muni de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Former un pâton, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Une fois la pâte reposée, l'étaler au rouleau sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Détailler les sablés à l'aide d'emporte-pièces en forme d'ours.

Disposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une feuille de cuisine antiadhésive.

Enfourner à 150°C pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés.

Pour la glace royale

Tamiser le sucre glace dans un cul de poule.

Ajouter le blanc d'œuf.

Mélanger délicatement à la maryse jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajouter le vinaigre blanc pour favoriser la cristallisation, puis mélanger à nouveau à la maryse. Ajuster la consistance si nécessaire : si la glace royale est trop épaisse, incorporer un peu de blanc d'œuf et mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Réaliser un cornet avec du papier cuisson, y verser la glace royale, puis pocher les décors sur les sablés.

L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURS JOYEUX L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURSON



For 10 shortbread biscuits

Prep time :

1 hour

Resting time :

12 hours

Baking time :

10 minutes

INGREDIENTS

Shortbread dough

- 125 g softened butter
- 28 g light brown sugar
- 18 g muscovado sugar
- 75 g wholemeal flour (T150)
- 75 g plain flour (T55)
- 1 pinch of fleur de sel
- ½ tonka bean, grated
- 1 pinch of ground cinnamon
- 1 egg white

Royal icing

- 150 g icing sugar
- 10 g egg white
- 1 tablespoon white vinegar

THE SWEET CHRISTMAS TEDDY BEAR

THE RECIPE

For the shortbread dough

In a mixing bowl, pour in the flours.

Add the butter, cut into small pieces, then rub the mixture between your fingers or mix with a paddle attachment until it reaches a sandy texture.

Incorporate the sugars, fleur de sel, cinnamon, and grated tonka bean. If you prefer, you can replace the tonka bean with vanilla.

Separate the eggs and add only the whites to the mixture.

Mix gently with a spatula or with the paddle attachment until the dough is smooth and homogeneous.

Shape the dough into a ball, wrap it in cling film, and refrigerate for 12 hours.

Once the dough has rested, roll it out to about 3mm thick.

Cut out the biscuits using bear-shaped cutters.

Place the shortbreads on a baking tray lined with baking paper or a non-stick mat.

Bake at 150°C for about 15 minutes, until lightly golden.

For the royal icing

Sift the icing sugar into a bowl.

Add the egg white.

Gently mix with a spatula until smooth.

Add the white vinegar to help with crystallisation, then mix again with the spatula. Adjust the consistency if needed: if the icing is too thick, add a little more egg white and mix until the desired texture is reached.

Make a piping cone using baking paper, fill it with the royal icing, and pipe the decorations onto the shortbreads.