LES PETITS GATEAUX DE NOËL

Voici des recettes très faciles. Elles font parties de la tradition Alsacienne et Lorraine. . C'est surtout le fait de les réaliser en famille pendant la période de l'Avent qui feront de ces recettes l'un des doux souvenirs de notre enfance.

RECETTES DE NOEL

LES SPREATZ

Les ingrédients
250 beurre
250 sucre
1 sachet sucre vanillé
1 œuf
1 jaune
10 poudre à lever
500 farine

Le procédé
-Tamisez ensemble la farine et la levure chimique
-Mélangez ensemble le beurre et les sucres, rajoutez les œufs,
-Rajoutez la farine tamisée, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse
-« Spreatzer » à la machine à viande (ou au canon des boudins étoilés. Coupez des tronçons de 8cm et donnez-leur la forme désirée. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson
-cuire environ12mn à 160°

LES SPREATZ aux AMANDES (ou Noisettes, ou cocos)

Les ingrédients
250 beurre
250 sucre
1 sachet sucre vanillé
1 œuf
1 jaune
10 poudre à lever
400 farine
100 poudre amande
(ou noisettes ou cocos)

Le procédé
- si vous utilisez de la poudre de noisette il est préférable de la torréfier (15mn à 180°) et de bien la laisser refroidir
-Tamisez ensemble la farine et la levure chimique, la poudre d'amande (ou de noisette)
-Mélangez ensemble le beurre et les sucres, rajoutez les œufs,
-Rajoutez la farine tamisée, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse
-« Spreatzer » à la machine à viande des boudins étoilés. Coupez des tronçons de 8cm et donnez-leur la forme désirée. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson
-cuire environ12mn à 160°

LES ROCHERS COCOS

Les ingrédients
100 blancs (soit 5 blancs)
150 sucre
150 cocos

Le procédé (recette pour 2 plaques)
-mélangez les blancs et le sucre et chauffer à 60° en mélangeant continuellement
-versez la préparation sur le coco, mélangez et laissez poser 15mn
-dressez des rochers à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée
-cuire à coloration 8 à 10mn à 170°
-il est possible de parfumer la masse selon votre gout (pistache, framboise, cacao.)

LES PETITS ANIS *(plus délicat à réaliser)*

Les ingrédients en grammes
200 œufs (3 œufs)
300 sucre
340 farine
15 graines d'anis vert

Le procédé
-tempérez les œufs 2h avant utilisation
-Au batteur, mélangez en vitesse moyenne pendant 15 mn , les œufs et le sucre
-tamisez la farine, puis mélangez avec l'anis
-ajoutez la farine+anis aux œufs montés en mélangeant avec une maryse
-beurrez les plaques de cuisson, puis recouvrir légèrement de farine
-à l'aide d'une douille unie pochez de petites boules
-laissez impérativement croûter entre 4h et 8h dans un endroit chaud (vous devez pouvoir déplacer légèrement le petit anis)
-cuire environ 8mn à 180°
-ils doivent avoir un pied et rester blanc sur le dessus

RECETTES DE NOEL

LES PETITS GATEAUX DE NOËL

Voici des recettes très faciles. Elles font parties de la tradition Alsacienne et Lorraine. . C'est surtout le fait de les réaliser en famille pendant la période de l'Avent qui feront de ces recettes l'un des doux souvenirs de notre enfance.

LES SPREATZ

Les ingrédients

250 beurre
250 sucre
1 sachet sucre vanillé
1 œuf
1 jaune
10 poudre à lever
500 farine

Le procédé

-Tamisez ensemble la farine et la levure chimique
-Mélangez ensemble le beurre et les sucres, rajoutez les œufs,
-Rajoutez la farine tamisée, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse
-« Spreatzer » à la machine à viande (ou au canon des boudins étoilés. Coupez des tronçons de 8cm et donnez-leur la forme désirée. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson
-cuire environ12mn à 160°

LES SPREATZ aux AMANDES (ou Noisettes, ou cocos)

Les ingrédients

250 beurre
250 sucre
1 sachet sucre vanillé
1 œuf
1 jaune
10 poudre à lever
400 farine
100 poudre amande
(ou noisettes ou cocos)

Le procédé

- si vous utilisez de la poudre de noisette il est préférable de la torréfier (15mn à 180°) et de bien la laisser refroidir
-Tamisez ensemble la farine et la levure chimique, la poudre d'amande (ou de noisette)
-Mélangez ensemble le beurre et les sucres, rajoutez les œufs,
-Rajoutez la farine tamisée, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse
-« Spreatzer » à la machine à viande des boudins étoilés. Coupez des tronçons de 8cm et donnez-leur la forme désirée. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson
-cuire environ12mn à 160°

LES ROCHERS COCOS

Les ingrédients
100 blancs (soit 5 blancs)
150 sucre
150 cocos

Le procédé (recette pour 2 plaques)
-mélangez les blancs et le sucre et chauffer à 60° en mélangeant continuellement
-versez la préparation sur le coco, mélangez et laissez poser 15mn
-dressez des rochers à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée
-cuire à coloration 8 à 10mn à 170°
-il est possible de parfumer la masse selon votre gout (pistache, framboise, cacao.)

LES PETITS ANIS *(plus délicat à réaliser)*

Les ingrédients en grammes
200 œufs (3 œufs)
300 sucre
340 farine
15 graines d'anis vert

Le procédé
-tempérez les œufs 2h avant utilisation

-Au batteur, mélangez en vitesse moyenne pendant 15 mn , les œufs et le sucre
-tamisez la farine, puis mélangez avec l'anis
-ajoutez la farine+anis aux œufs montés en mélangeant avec une maryse
-beurrez les plaques de cuisson, puis recouvrir légèrement de farine
-à l'aide d'une douille unie pochez de petites boules
-laissez impérativement croûter entre 4h et 8h dans un endroit chaud (vous devez pouvoir déplacer légèrement le petit anis)
-cuire environ 8mn à 180°
-ils doivent avoir un pied et rester blanc sur le dessus