

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS DE JACQUY PFEIFFER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sables-de-noel-alsaciens/>

Des sablés Alsaciens pour Noël du pâtissier Jacquy Pfeiffer

Chef : Jacquy Pfeiffer

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 25 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Volume : 40 sablés

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Biscuit, Dessert, Mignardise, Sablé,

Ingrédients

Pour 40 sablés

300 grammes de Farine

100 grammes de Poudre d'amandes

1/2 gramme de Cannelle en poudre

200 grammes de Beurre

10 grammes d'Extrait de vanille

150 grammes de Sucre

3 grammes de Sel

40 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

*Dorure

Un Oeuf battu

Pour 20 sablés

150 grammes de Farine

50 grammes de Poudre d'amandes

0,5 gramme de Cannelle en poudre

100 grammes de Beurre

5 grammes d'Extrait de vanille

75 grammes de Sucre

1,5 grammes de Sel

20 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS DE JACQUY PFEIFFER

*Dorure

Un Oeuf battu

Instructions

Les poudres

1. On commence par tamiser la Farine (300 g) et la Poudre d'amandes (100 g)
2. On ajoute la Cannelle en poudre (1/2 g) et on mélange. On réserve
3. Dans une cuve du robot (genre Kitchen Aid), placer : le Beurre (200 g), l'Extrait de vanille (10 g), le Sucre (150 g), le Sel (3 g)
4. Puis on mélange: soit À la main, ou avec un robot (genre Kitchen Aid), à vitesse moyenne pendant 2 minutes
5. Puis on ajoute les Oeuf (40 g ou 0,8 Oeuf) et on mélange pendant 2 minutes
6. On ajoute alors la Farine, la Cannelle en poudre et la Poudre d'amandes tamisées et on mélange
7. Le résultat est un peu pâteux

Refroidissement

8. Comme pour toute pâte sablée qui se respecte, on doit la faire reposer :
9. Filmer au contact la pâte
10. Applatir en rectangle
11. Placer au frais pendant 2 heures minimum, jusqu'à une nuit

Emporte-pièces

On a besoin d'emporte-pièces, et comme ce sont des sablés de Noël, j'ai choisi des formes de

- sapin,
- étoiles,
- flocons de neige,
- gingerbread man,
- etc...

Abaisse

12. Après le temps de repos au frais de 2 heures ou plus, on doit étaler la pâte : pour être sur que la pâte soit abaissée avec une épaisseur uniforme de 0,5 cm ou 5 mm, j'utilise des 'règles de pâtisserie' de part et d'autres de la pâte à étaler... (en magasin spécialisé, j'ai trouvé ces règles à la Migros de Genève)

13. Ceci permet quand j'utilise mon rouleau à pâtisserie sur ces manches d'abaisser sur une épaisseur uniforme (si vos manches en bois sont plats et non ronds c'est encore plus pratique)

Migros

Centre Commercial Val Thoiry

Rue du Chemin de Pré Jacquet

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS DE JACQUY PFEIFFER

01710 Thoiry

France/Suisse

Et voila le travail ! Ma pâte est ainsi bien droite, sans bosses, et a une épaisseur uniforme de 0,5 cm ou 5 mm

14. Puis j'utilise mes emporte-pièces pour détailler mes sablés

15. Passage au congélateur pendant 10 minutes....

16. ... ce qui permet à la pâte de durcir... on peut ainsi retirer la pâte facilement !

Dorure

17. Placer sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé

18. Jacquy Pfeiffer recommande de dorer les sablés, avec un oeuf battu, au pinceau

19. On attend 10 minutes puis on dore une nouvelle fois les sablés

Cuisson

20. Puis on cuit au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) : le temps de cuisson dépend de la largeur de vos sablés, et de votre four, jusqu'à coloration

21. Cuire pendant environ 10/15 minutes

22. A la sortie du four, il faut impérativement faire refroidir sur une grille...

J'ai du faire pas moins de 3 fournées pour obtenir une quarantaine de sablés... Ils se sont très bien conservés pendant quelques jours. Miam !