

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS DE JACQUY PFEIFFER

La Recette

<https://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, Petit Gâteaux, Sablé,

Ingrédients

Pour 40 sablés

300 grammes de Farine

100 grammes de Poudre d'amandes

0,5 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

0,2 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. Commencer par tamiser la Farine (300 g) et la Poudre d'amandes (100 g)
2. Ajouter la Cannelle en poudre (0,5 g) et mélanger. Réserver
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 mélanger: soit À la main, ou avec un robot (genre Kitchen Aid), à vitesse moyenne pendant 2 minutes
5. Puis ajouter les Oeuf (40 g ou 0,8 Oeuf) et mélanger pendant 2 minutes
6. Ajouter la Farine, la Cannelle en poudre et la Poudre d'amandes tamisées et mélanger
7. Le résultat est un peu pâteux

Refroidissement

8. Comme pour toute pâte sablée, 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
12. Le refroidissement sert à laisser la pâte travailler : la farine va continuer à absorber le liquide, et la texture va changer et à raffermir la pâte qui sera plus facile à manier pour la suite

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

13. Après le temps de repos au frais de 2 heures ou plus, 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)

14. 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

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS DE JACQUY PFEIFFER

Centre Commercial Val Thoiry
Rue du Chemin de Pré Jacquet
01710 Thoiry
France/Suisse

15. Et voila ! Ma pâte est ainsi bien droite, sans bosses, et a une épaisseur uniforme de 0,5 cm ou 5 mm
16. Puis j'utilise mes emporte-pièces pour détailler mes sablés
17. Passage au congélateur pendant 10 minutes....
18. ... ce qui permet à la pâte de durcir... on peut ainsi retirer la pâte facilement !

Dorure

19. Placer sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
20. Jacquy Pfeiffer recommande de dorer les sablés, avec un oeuf battu, au pinceau
21. Attendre 10 minutes puis dorer une nouvelle fois les sablés

Cuisson

22. Enfourner 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
23. Cuire pendant environ 10/15 minutes
24. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille...