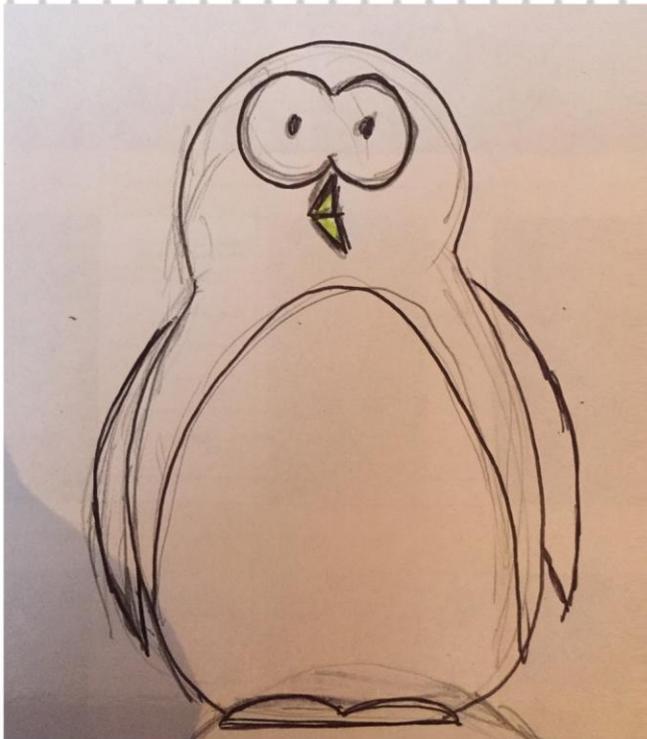


Mes sablés cacao épicés





Ingrédients

- 180 gr de beurre tempéré
- 160 gr de cassonade
- 100 gr de vergeoise brune
- 4 gr de sel
- le zeste d'1 citron et celui d'1 orange
- 1 gousse de vanille
- 1 morceau de gingembre frais a râper)
- 1 pincée de poivre blanc
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 œuf tempéré
- 310 gr de farine
- 50 gr de cacao en poudre
- 4 gr de levure chimique (environ 1/2 sachet)

Étape 1

- Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec la cassonade et la vergeoise. Ajouter toutes les épices, gratter la vanille et râper le gingembre (à convenance).
- Blanchir l'ensemble au fouet puis ajouter l'œuf tempéré. Blanchir de nouveau.
- En parallèle, mélanger toutes les poudres ensemble (farine, cacao et levure chimique) et les tamiser sur une feuille de papier cuisson.
- Incorporer celles ci dans le saladier et mélanger délicatement à l'aide d'une Maryse.



Étape 2

Lorsque la pâte est homogène, l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson à environ 5mm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur 30minutes environ.





Étape 3

Décoller la pâte des feuille, fariner légèrement le dessous puis, détailler les pingouins au couteau, à l'aide d'un dessin préalablement découpé dans du carton.

Les disposer sur une plaque anti-adhésive ou sur une feuille siliconée percée (meilleure répartition de la chaleur)

La cuisson du biscuit

Enfourner dans un four traditionnel (éviter la chaleur tournante afin je les sables restent assez plat) à 160 degrés pendant environ 20minutes (selon épaisseur).

Les sables doivent avoir une couleur uniforme et être bien sec après refroidissement.

Si vous souhaitez les lustrer, badigeonnez une fine pellicule d'œuf battu avec un pinceau sur les sables cuit et froid et les réenfourner 5mns a 150degres. (Voir la différence en fin de recette)



Ingrédients du glaçage

- 1 blanc d'oeuf
- 250 gr de sucre glace (environ)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert

Procédé

Dans un saladier, mettre le blanc d'œuf et le sucre glace et fouetter.

Ajouter le jus de citron, puis fouetter de nouveau afin d'obtenir une texture blanche et ferme. (Au besoin, ajouter du sucre glace tamisé)



Je customise mon pingouin

Prélever une partie du glaçage, afin de le colorer à votre guise en y ajoutant des colorants alimentaires.

ATTENTION : Le glaçage se cristallise très rapidement. Il est donc impératif de le filmer au contact, à l'aide de film étirable afin qu'il soit hermétique.

A l'aide d'une poche à douille, dessiner VOTRE pingouin.

Pour les yeux et les boutons, faire fondre un peu de chocolat noir et rendre chaque pingouin unique.



Pingouin non lustré

Pingouin lustré