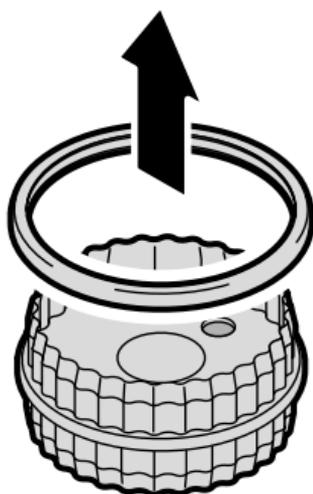


Mode d'emploi et recette

Grâce à leur anneau en silicone périphérique, les emporte-pièces sont très agréables à manipuler et offrent une bonne prise en main pour découper des biscuits.

Utilisables avec ou sans anneau en silicone.



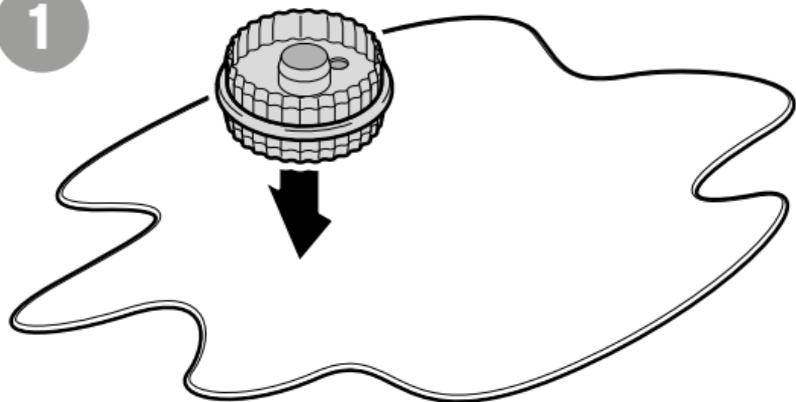
Nettoyage

- Nettoyez les emporte-pièces avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle.

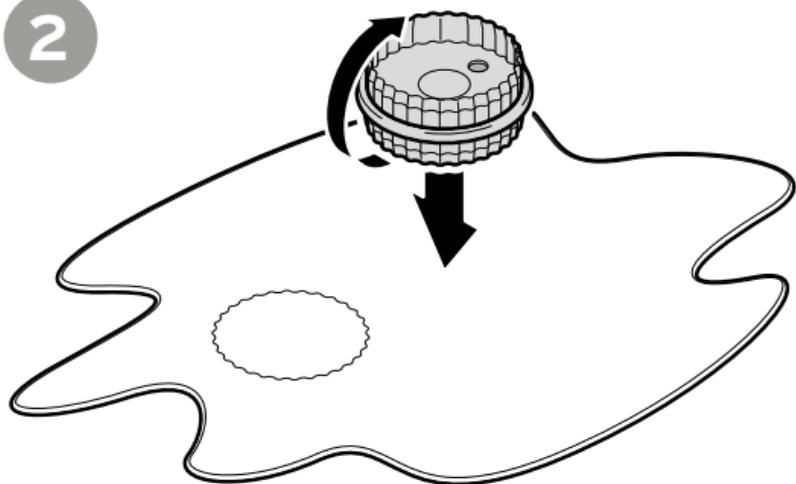
Important: avant le nettoyage, retirez l'anneau en silicone de chaque emporte-pièce et lavez ces deux éléments individuellement.

- Les emporte-pièces et les anneaux en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle, en veillant toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.

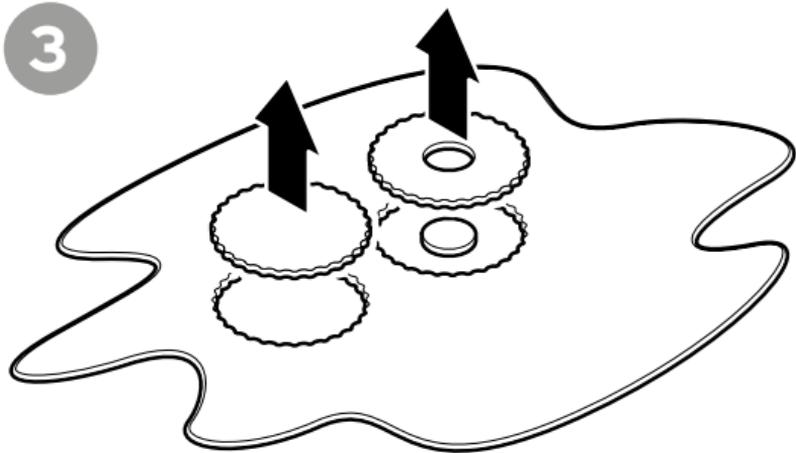
1



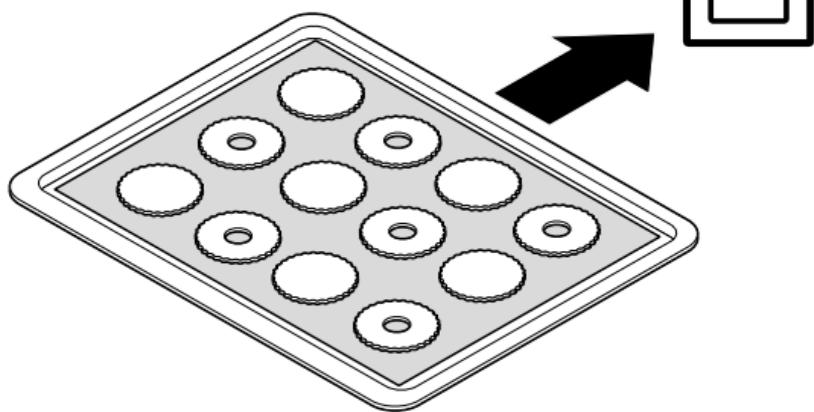
2



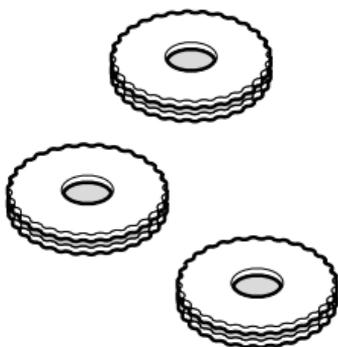
3



4



5



Recette des sablés à la confiture «Spitzbuben»

Pour env. 50 pièces | 80 kcal par pièce

Préparation 1 h | Refroidissement 1 h

Cuisson 8 min

Ingrédients

1/2 gousse de vanille, 350 g de farine,
250 g de beurre froid, 130 g de sucre,
1 blanc d'œuf, sel, 150 g de confiture de groseilles;
farine pour la préparation, sucre glace à
saupoudrer

Préparation

1. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines avec un couteau pointu. Verser la farine dans un grand saladier et creuser un puits au milieu. Répartir le beurre en petits morceaux et le sucre tout autour du puits. Verser le blanc d'œuf, 1 pincée de sel et les graines de vanille dans le puits.

Mélanger le tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Envelopper dans du film plastique et placer au réfrigérateur pendant env. 1 heure.

2. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur inférieure/supérieure; chaleur tournante: 180 °C). Étaler la pâte en portions d'env. 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné. Découper des biscuits l'un après l'autre, la moitié d'entre eux avec l'évidement au milieu (selon l'emporte-pièce en forme de cercle, d'étoile ou de cœur).

Placer les biscuits sur une plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé et enfourner sur la glissière du milieu pendant 6 à 8 min. jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille à gâteaux.

3. Réchauffer légèrement la confiture et la passer à travers un tamis. Répartir la confiture sur les biscuits **sans** évidemment en laissant une petite bordure tout autour.

Saupoudrer les biscuits **avec** évidemment d'un peu de sucre glace, les placer sur les biscuits contenant la confiture et appuyer légèrement.

Référence : 690 416

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés.