

# LES PETITS FOURS SECS

A base d'appareils crémeux

## **Cigarettes: (60 à 80 pièces)**

Beurre pommade 0,3 kg (1), sucre glace 0,3 kg (2), blancs d'œufs 0,210 kg (3), farine 0,2 kg (4), parfum vanille liquide.

Travailler comme une pâte sablée par crémage. Coucher sur silpat à la poche (douille n°5) en bâtonnets de 7 à 8 cm, suffisamment espacés. Taper la plaque pour les étaler un peu et cuire à 210°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde au centre et d'une auréole plus foncée sur le pourtour. Dès la fin de la cuisson, décoller au triangle et rouler la cigarette sur elle-même en s'aidant d'un fusil de cuisine. Appuyer légèrement sur la jonction pour les maintenir en forme.

## **Langues de chat. (40 à 45 pièces)**

Beurre pommade 0,1 kg (1), sucre glace 0,125 kg (2), blancs d'œufs 0,110 kg (3), farine 0,125 kg (4). Procéder comme pour des cigarettes. Coucher à la poche à douille (douille unie de 6 mm de diamètre) en quinconce sur une plaque des bâtonnets de 6 à 7 cm de long. Cuire sans attendre et sans taper la plaque sur le plan de travail (210/220°C) jusqu'à obtention d'une couleur blonde au centre et d'une auréole plus foncée sur le pourtour. Décoller à l'aide du triangle et laisser refroidir sur plaque.

## **Palets de dames: (45 à 50 pièces)**

Beurre pommade 0,200 kg (1), sucre glace 0,200 kg (2), œufs entiers 0,200 kg (3), farine 0,200 kg à 0,240 kg (4), vanille PM.

Coucher l'appareil sur plaque en petites boules régulières en quinconce à l'aide d'une poche à douille (douille unie de 1 cm de diamètre). Taper la plaque et cuire à 220°C. Décoller à l'aide du triangle et laisser refroidir sur plaque. Il est possible de les passer au nappage bouillant au pinceau, puis à la glace royale détendue et parfumée au rhum. Fixer le glaçage en les repassant légèrement au four.

## **Palet aux raisins: (50 à 55 pièces)**

Base pâte à palets de dame + raisins de Smyrne ou de Corinthe 0,1 kg macérés dans le rhum ambré (0,1 L).

## **Congolais rocher: (environ 40 pièces)**

Blancs d'œufs 0,130 kg, noix de coco râpée 0,250 kg, sucre semoule 0,250 kg, extrait de vanille PM. Mélanger intimement tous les ingrédients et les dresser sur silpat à la cuillère (forme de rocher). Cuire à 200°C ouras ouvert jusqu'à une coloration blonde.

## **Sablés à la poche: (100 à 120 pièces)**

Beurre 0,250 kg (1), sucre glace 0,1 kg (2), blancs d'œufs 40g (3), farine 0,3 kg (4), râpures de zestes citron et vanille liquide PM (1).

Travailler (1) en pommade avec (2) puis 3. Ajouter (4) sans trop travailler.

Dresser sur silpat en rosaces espacées.

Décor facultatif: cerise confite.

Cuire à 170°C jusqu'à une couleur blonde.

## **Sablés bretons. (60 à 70 pièces)**

Beurre 0,330 kg (1), sucre semoule 0,3 kg (1), sel 10 g (1), jaunes d'œufs 0,150 kg (3), farine 0,450 kg (2), extrait vanille PM (1), poudre levante 15 g (2).

Travailler (1) pour blanchir, ajouter (2) tamisées ensemble puis (3). Rouler en boudin. Refroidir et couper en rondelles. Cuire à 170°C jusqu'à une couleur blonde.

## **Sablés noisette: (environ 35 pièces)**

Beurre ½ sel 0,175 kg (1), sucre cassonade blonde 0,130 kg (2), extrait vanille (2), noisettes hachées 50 g (3), farine 0,250 kg (4).

Travailler comme une pâte sablée par crémage. Former en boudin et refroidir. Détailer en rondelles d'1 cm. Cuire à 170°C jusqu'à une couleur blonde.

## **Craquelins: (30 à 35 pièces)**

Miel 50 g, sucre semoule 50 g, farine 30 g, vanille gousse (intérieur) 1, quatre épices (facultatif).

Mélanger le miel liquide avec le sucre, la farine, les épices et donner une légère ébullition. Refroidir. Former des petites boules et les dresser espacées sur silpat. Cuire à 220°C jusqu'à une couleur blonde.

# LES PETITS FOURS MOELLEUX

## Congolais moelleux: (40 à 45 pièces)

Noix de coco râpée 0,250 kg (1), sucre semoule 0,250 kg (1), farine 25 g (1), œufs entiers 3 (2), parfum vanille.

Mélanger (1) puis incorporer à la spatule (2), parfumer. Poser sur silpat à la cuillère, en rocher, ou en formant une pyramide avec les doigts mouillés. Cuire à 180 °C sur plaque doublée jusqu'à une couleur blonde.

## Truffes au chocolat noir : (30 à 40 pièces)

Couverture amère (70 % et +) 0,270 kg, crème fleurette 0,250 L, beurre 50 g, cacao pour enrobage PM.

Hacher le chocolat. Verser dessus la crème bouillante et laisser fondre. Homogénéiser puis monter au beurre jusqu'à complet refroidissement. Former ensuite des boules régulières et les enrober de cacao.

## Financiers: (40 à 45 pièces)

Amande poudre 0,1 kg (1), sucre glace 0,3 kg (1), farine 0,1 kg (1), vanille gousse (intérieur) 2 (1), blancs d'œufs 0,250 kg (2), beurre noisette 0,250 kg (3).

Tamiser ensemble (1). Ajouter (2) petit à petit puis (3). Bien homogénéiser et garnir les moules souples à financier aux 3/4. Cuire à 210 °C 8 à 10 min.

## Madeleines: (50 à 60 pièces)

Œufs entiers 4 (1), jaunes d'œufs 6 (1), sucre semoule 0,225kg (2), farine 0,250 kg (3), levure chimique 10 g (3), sel 8 g (3), beurre fondu 0,3 kg (4).

Travailler vivement (1) et (2) puis ajouter (3) tamisée et enfin (4) bouillant en filet continu. Reposer au moins 2 h. Mouler Enfourner à 210 °C et cuire à 190 °C. 10 min. Elles peuvent être aromatisée avec de nombreux parfums: zestes de citron, oranges, rhum, anis, etc.

# LES PETITS FOURS SECS A base de pâte feuilletée

## Palmiers: (40 à 50 pièces)

Rognures de feuilletage 0,5 kg, sucre semoule 0,250 kg.

Redonner 2 tours au feuilletage en fleurant au sucre semoule. Étaler en rectangle, plier en portefeuille en sucrant. Détailler des coeurs d'une épaisseur de 5 mm. Cuire espacés, sur plaque graissée, à 220°C. Retourner à mi-cuisson. Cuire jusqu'à caramélisation. Décoller des plaques dès la fin de la cuisson.

## Sacristains: (40 à 50 pièces)

Rognures de feuilletage 0,4 kg, sucre semoule 0,1 kg, amandes hachées 0,1 kg, œuf entier 1.

Abaïsser les rognures en rectangle de 2 à 3 mm d'épaisseur. Parsemer d'amandes hachées mêlées au sucre. Reproduire la même opération sur l'autre face en incrustant les amandes. Détailler en bâtons de 10 cm par 1 cm. Prendre les extrémités et les vriller en tire-bouchon. Cuire sur tôle à 210°C.

## Allumettes glacées: (40 à 50 pièces)

Rognures feuilletage 0,4 kg, farine PM, glace royale (sucre glace + blanc cru + jus de citron) 0,250 kg, rhum brun 3 cl. Étaler le feuilletage en un rectangle de 3 à 4 mm. Le raffermir au froid.

Masquer le dessus de glace royale parfumée au rhum. Détailler en bâtonnets de 7 par 2 cm. Ranger sur plaque et cuire à 200 °C durant 10 min environ sans coloration du sucre.

## Arlettes: (40 à 50 pièces)

Rognures feuilletage 0,5 kg, sucre glace 0,150 kg.

Redonner 2 tours au feuilletage en fleurant au sucre glace. L'étaler en rectangles de 2 mm d'épaisseur puis le rouler en boudin. Laisser prendre au froid en cellule. Détailler en serpentins de 5 mm d'épaisseur et abaisser finement en ovale en sucrant fortement. Cuire sur tôle à four chaud (240 °C) jusqu'à caramélisation.

# LES PETITS FOURS SECS

## Les tuiles et les macarons

### **Tuiles aux amandes: (60 à 70 pièces)**

Beurre 0,075 kg, Sucre glace 0,300 kg, Blancs d'œufs 0,200kg, farine 0,050 kg, amandes hachées 0,300 kg, vanille PM.

Crémer le beurre pommade avec le sucre au fouet. incorporer progressivement les blancs d'œufs, la farine, les amandes hachées et la vanille. Étaler à la fourchette (diamètre 5cm environ). Cuire à 210°C. laisser tiédir avant de les décoller et les mouler sur une gouttière à tuiles.

### **Tuiles dentelles: (35 à 40 pièces)**

Beurre fondu 80 g, sucre semoule 0,1 kg, jus d'orange 5 cl, amandes hachées 0,1 kg, farine 30 g.

Travailler tous les ingrédients ensemble. Coucher en petits tas espacés et cuire sur silpat à 210°C jusqu'à une couleur blonde. Laisser tiédir avant de les décoller et les mouler sur une gouttière à tuiles.

### **Tuiles dentelles: (35 à 40 pièces) (autre recette)**

Amandes hachées 0,100 kg, sucre glace 0,100 kg, farine 25g, jus orange 50g, Grand-Marnier 2,5cl, beurre fondu 50g. Même technique.

### **Tuiles aux noix: (60 à 70 pièces)**

Beurre pommade 0,2 kg, sucre semoule 0.3 kg, lait entier 10cl, liqueur de noix 5 cl, farine 60 g, cerneaux de noix 0,2 kg.

Mixer grossièrement les noix. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Étaler en disques sur silpat et cuire à 170°C jusqu'à coloration. Cette recette peut se reproduire avec des noisettes, pistaches, cacahuètes, ...

### **Tuiles coco: (35 à 40 pièces)**

Coco râpée 0,125 kg, sucre 0,125kg, œufs 0,125 kg, beurre fondu 15 g. Procéder à l'identique.

### **Tuiles pour tulipes: (environ 20 tulipes)**

Tamiser 0,250 kg de sucre glace avec 80 g de farine. Ajouter 0.1 kg de beurre fondu et 0 1 l de jus d'orange.

Coucher sur feuille silpat au pinceau et cuire 200°C. Former en déposant la tulipe à l'intérieur d'un moule approprié dès la sortie du four.

### **Macarons: (60 à 70 pièces)**

Amande poudre 0,250 kg (1), sucre glace 0,450 kg (1), blancs d'œufs 0,2 kg (2), blancs d'œufs poudre 10 g (2), sucre semoule 80 g (2).

Tamiser ensemble les éléments en poudre (1). Monter en meringue les blancs puis les battre 10 minutes au batteur. Incorporer (1) à (2) à la spatule. Macaroner. Dresser à la poche unie sur silpat et cuire sur plaque doublée 160°C/170°C durant 8 à 10 minutes environ. Décoller dès la fin de la cuisson.

#### **Conseils pour les macarons:**

*Pour un bon mélange, passer les éléments en poudre au mixer avant de tamiser.*

*Mettre la moitié du sucre semoule dans les blancs avant de les monter.*

*On peut ajouter dans les blancs 1 pincée de dextrose ou de crème de tartre.*

*Le temps de travail des blancs (10 min) est essentiel dans la réussite de l'appareil.*

*Cuire 2 min ouras fermé puis ouvrir.*

*Il est possible de donner un effet « crevassé » aux macarons : pour cela les mouiller au pinceau avant de les cuire.*

#### **Macarons au café :**

Même recette: ajouter 15 g d'extrait de café en fin de travail des blancs.

#### **Macarons à l'orange :**

Ajouter 2 oranges zestées dans le mélange de poudre.

#### **Macarons chocolat:**

Remplacer 50 g de sucre glace par 50 g de cacao poudre maigre.

#### **Macarons aux noix:**

Remplacer 100 g de poudre d'amande par de la noix en poudre.



