Stéphanie Moreno

Petits gâteaux

Sablés coeur décorés

2h35	1h15	20 min	1h	270
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à sablés

1. Verser le beurre à température ambiante dans le bol du robot. Mettre le robot en marche à petite vitesse.
2. Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes avec le sucre. Puis ajouter le mélange, en pluie, dans le batteur.
3. Préparer un bol avec les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille liquide, un autre avec la farine et le sel.
4. Augmenter progressivement la vitesse du robot.
5. Arrêter le robot pour récupérer le beurre collé sur la feuille à l'aide d'une spatule. Puis remettre le robot en marche.
6. Stopper le robot et verser la farine, en trois fois. Remettre le robot en marche entre chaque ajout.
7. Quand on obtient un sablage où il reste encore quelques morceaux de beurre, arrêter le robot. Ajouter le mélange jaunes d'oeufs et vanille. Remettre en marche.
8. Quand la préparation forme une boule de pâte, arrêter le robot.
9. Fleurer le plan de travail.
10. Poser la pâte dessus, l'amalgamer avec les mains.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les sablés

- 200 g **Farine**
- 100 g **Beurre**
- 75 g **Sucre semoule**
- 50 g **Amande(s) en poudre**
- 30 g **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Arôme naturel de vanille**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le décor

- 100 g **Pâte à sucre**
- 1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

Ingrédients pour le sirop à la vanille

- 50 g **Sucre semoule**
- 50 g **Eau**
- 1 **Arôme naturel de vanille**

11 Veiller à ne pas trop travailler la pâte, elle risquerait de ramollir.

12 Fleurer à nouveau le plan de travail et fraiser la pâte, c'est-à-dire l'aplatir avec la paume de la main en la poussant vers l'avant.

13 Puis la remettre en boule et l'envelopper de papier film. Aplatir le pâton puis le mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Façonnage et cuisson des sablés

1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

2 Récupérer la pâte au réfrigérateur, retirer le film. Fleurer le plan de travail et malaxer la pâte pour la rendre plus facile à étaler.

3 Utiliser de préférence un rouleau à pâtisserie avec des anneaux sur le côté, cela permet d'obtenir une épaisseur uniforme.

4 Etaler la pâte à l'aide du rouleau, sur une épaisseur d'environ 3 mm, tout en fleurant légèrement le plan de travail de temps en temps.

5 A l'aide d'emportes-pièces, détailler des biscuits de la forme souhaitée.

6 Adapter le temps de cuisson selon la taille et l'épaisseur des biscuits.

7 Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

8 Laisser reposer les biscuits pendant environ 30 minutes au réfrigérateur avant de les enfourner pendant 10 à 12 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les sablés du four.

2 Pour le cake design, s'équiper de moules en silicone, emportes-pièces, poudres, paillettes, colorants alimentaires, pinceaux, stylo alimentaire. Ces ustensiles se trouvent sur internet ou dans les magasins spécialisés.

3 Prendre un morceau de pâte à sucre blanche.

4 Utiliser de la fécule de maïs pour éviter que la pâte à sucre ne colle au moment de l'étaler.

5 Etaler très finement la pâte à sucre à l'aide du rouleau à pâtisserie.

6 A l'aide des mêmes emportes-pièces que ceux utilisés pour les sablés, détailler des formes dans la pâte à sucre.

7 Texturer la pâte à sucre à l'aide d'empreintes avec des petites pointes.

8 Tartiner les biscuits de sirop à l'aide d'un pinceau.

9 Puis les recouvrir de la pâte à sucre à la forme correspondante.

10 Découper un morceau de pâte à sucre à l'aide d'un petit emporte-pièce en forme de fleur, puis l'installer dans le moule en silicone et presser.

11 Retirer la fleur et la poser sur un bloc de mousse pour la laisser sécher. Ensuite, appliquer dessus de la poudre rose à l'aide d'un pinceau.

12 Coller la fleur sur un biscuit. Puis à l'aide d'un pinceau et de colorant noir, déposer des petits points.

13 Continuer à recouvrir les autres biscuits de pâte à sucre.

14 Ecrire un mot sur un biscuit à l'aide d'un pinceau et de colorant noir.

15 Travailler puis étaler de la pâte à sucre rouge.

16 A l'aide d'un cutter, couper la pâte à sucre en bandes d'environ 2 cm de largeur.

17 Frotter un des deux bords les plus longs avec les doigts pour l'affiner.

18 Puis tourner la bande de pâte à sucre tout en appuyant pour former une petite rose. Découper la base avec le cutter. Installer la rose sur le coin d'un biscuit.

19 A l'aide d'un autre emporte pièce, découper un noeud dans la pâte à sucre rouge étalée.

20 Extraire le noeud délicatement. Mettre une pointe de colle au milieu et rabattre les côtés. Coller une autre petite bande au centre du noeud.

21 Recouvrir un autre biscuit de sirop et de pâte à sucre. Coller le noeud dessus.

22 Parsemer des paillettes sur les biscuits décorés.

23 Déposer un pochoir sur un biscuit. Puis projeter du colorant rose à l'aide d'un airbrush. Ajouter ensuite quelques paillettes.