

GÂTEAUX À BASE DE PÂTE SABLÉE

Sablés



Pour 16 sablés ronds de 100 mm de Ø
ou 16 sablés confiture de 120 mm de long

Ingrédients	U	Sablés	Sablés confiture	Dorure	Finition
Farine	kg	0,250	0,250		
Beurre	kg	0,125	0,125		
Sucre glace	kg	0,100	0,125		0,025
Œufs	P	1 + 1 jaune		1	
Lait	l		0,100		
Levure en poudre	kg	0,003			
Vanille ou râpure de citron		Q.S.	Q.S.		
Caramel				Q.S.	
Gelée de groseilles	kg				0,150

LE MATÉRIEL

- tamis
- corne
- casserole
- poudrette
- bassine inox
- rouleau
- pinceaux
- plaque et grille à pâtisserie
- petit fouet
- emporte-pièces
- fourchette

Variantes

Trois frères : sablés confiture, ronds. Dessus percés de 3 trous. Garnis abricotine.

Arlequin : pâte sablée dont une moitié est aromatisée au cacao. On alterne les couleurs soit en les roulant, soit en composant des petits carrés.

Vénitiens : pâte sablée découpée en ovale. Dresser sur le pourtour un macaronage. Après cuisson napper d'abricotine puis de glace au rhum.

Croquets : pâte sablée contenant des noisettes concassées et des raisins secs. Roulée, dorée, découpée en tranches à la sortie du four.

Porte-bonheur : abaisse de pâte sablée recouverte de glace royale marbrée. Découper en bandes, puis poser en fer à cheval sur la plaque.

Amandes : sablés dorés et recouverts d'amandes effilées.

Sultanes : pâte sablée plus molle dressée à la poche avec une douille spéciale.

Galettes à l'orange de Gérard Mulot



Pour 4 galettes de 20 cm de Ø

Ingrédients	U	Pâte sablée (0,600 kg)	Appareil à l'orange		Tant pour tant
			Marmelade	Blanc neige	
Beurre	kg	0,155			
Sel	kg	0,0025			
Farine	kg	0,260			0,015
Sucre glace (pour pâte)	kg	0,100		0,090	0,100
Amandes en poudre	kg	0,035			0,100
Vanille en poudre		Q.S.			
Œufs entiers	P	1			
Écorces d'orange hachées	kg		0,190		
Nappage abricot	kg		0,250		
Blancs d'œufs	kg			0,225	

PROGRESSION Sablés

1 Régler le four à 200-210 °C

2 Pétrir la pâte sablée

(cf. Technique de base)

– Mélanger à sec farine, sel et éventuellement la levure en poudre. Faire une fontaine.

– Dans une bassine inox, mélanger l'œuf, le jaune ou le lait, le sucre glace et éventuellement les râpures de citron ou la vanille.

– Ajouter le beurre. Bien mélanger. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

– Verser ce mélange dans la fontaine. Pétrir et rassembler la pâte en une seule motte.

Fraiser 2 fois. Mettre en boule. Recouvrir d'un film. Réserver au frais (minimum 30 min).

→ Une autre technique de pétrissage consiste à « sabler » farine et beurre ensemble comme pour la pâte brisée. On ajoute œufs et sucre par la suite.

3 Abaisser la pâte

– Abaisser la pâte afin d'obtenir une abaisse régulière de 3 mm d'épaisseur environ.

4 Découper les sablés ronds

– Découper la pâte avec l'emporte-pièce rond de 100 mm de Ø.

5 Découper les sablés confiture

– Les sablés confiture étant composés de deux épaisseurs, les découpes de pâte sont donc plus fines (1,5 mm d'épaisseur environ).

– Découper la pâte avec l'emporte-pièce ovale de 120 mm.

– Découper 2 ronds de 25 mm de Ø sur la moitié des pièces. Ces « lunettes » formeront les dessus.

6 Mettre sur plaque

– Disposer chaque sablé à l'aide de la palette en quinconce sur une plaque propre et mouillée. Ne pas les déformer.

– Séparer les dessus des dessous des sablés confiture, en effet, les dessus évidés cuisent plus rapidement.

7 Dorer – Rayer (les sablés confiture ne sont ni dorés, ni rayés)

– Colorer la dorure en y ajoutant un peu de caramel ou de l'extrait de café. Bien mélanger.

– Dorer au pinceau, chaque sablé, en prenant soin de ne pas mettre de dorure sur la plaque.

– Après quelques minutes, répéter l'opération.

– Rayer à la fourchette la surface de chaque sablé, 4 traits : deux dans un sens, et deux dans un autre. Ne pas les rayer trop profondément car ils deviennent cassants.

8 Cuire

– Enfouir à four chaud : 200 °C / 210 °C 15 min environ.

→ Surveiller la couleur du dessous des sablés, qui doit être blonde en fin de cuisson.

– Mettre les sablés sur grille dès la sortie du four.

9 Finition des sablés confiture

– Saupoudrer de sucre glace, les dessus troués, sitôt sortis du four.

– Enduire de gelée de groseilles bouillante, avec un pinceau, les dessous. Poser les dessus.

– Terminer la présentation en garnissant les trous de gelée de groseilles, avec un cornet rempli de gelée.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab3

PROGRESSION Galettes à l'orange

1 Pâte sablée aux amandes

– Employer le beurre à consistance maléable.

– Mettre le beurre dans une bassine et malaxer à l'aide d'une spatule.

– Ajouter progressivement le sucre, les amandes en poudre, le sel, les œufs, la farine tamisée, la vanille en poudre.

– Malaxer, ne pas trop travailler la pâte.

– Réserver au froid 12 h dans un film alimentaire.

– Partager en morceaux de 150 g chacun.

– Former une boule avec chaque morceau.

– Étaler au rouleau finement (28 cm de Ø).

– Replier le bord régulièrement pour former un ourlet arrondi en revenant vers le centre jusqu'au Ø 20 cm.

– Appliquer dans un cercle à tarte de 20 cm.

– Retirer le cercle et pincer le bord régulièrement tous les 2 cm avec le pouce et l'index. Laisser refroidir.

2 Appareil à l'orange

– Mélanger les écorces d'orange confite hachées au hachoir grille fine, avec le nappage abricot.

– Répartir dans les 4 galettes. Pendant ce temps monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Les blancs ont la consistance bec d'oiseau.

– Verser en pluie sur les blancs le tant pour tant, mélange amandes, farine et sucre tamisé. Bien mélanger avec l'écumoire.

– Répartir dans les 4 fonds sablés.

– Lisser à la palette.

– Recouvrir de sucre glace avec un tamis fin.

– Disposer 5 losanges d'écorce d'orange confite.

3 Cuire à 190 °C, 25 à 30 min clé ouverte