

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Petits sablés aux épices



### Matières premières

Beurre  
Sucre  
Œufs  
Sel  
Farine  
Cannelle en poudre  
Quatre épices  
Réglisse en poudre

### Quantités

0.060  
0.035  
0.020  
0.001  
0.100  
0.002  
0.002  
0.002

### Progression

#### Pâte sablée :

Mélanger le beurre et le sucre à la main.  
Incorporer la farine, le sel et les épices pour obtenir une texture sableuse.  
Incorporer les œufs un à un sans pétrir.  
Laisser reposer au froid.  
Détailer et déposer sur plaque avec une feuille de papier cuisson.  
Cuire à 200°C  
Réserver sur grille.  
Décorer quand ils sont froids avec la glace royale.

Blanc d'œuf  
Sucre glace tamisé  
Gouttes de vinaigre

1  
0.250  
2

#### Glace royale

Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace.  
Dans une bassine propre, mélanger doucement les  $\frac{3}{4}$  du sucre et des blancs.  
Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point.  
Ajouter le vinaigre

