

Travaux pratique de Pâtisserie

Sablés damier Ou roulés



Matières premières Quantités

Beurre	0.125
Sucre semoule	0.150
Jaune d'œuf	1
Farine	0.250
Levure chimique	0.002
Sel	1 pincée
Blanc d'œuf	1
Cacao poudre	0.015
Lait	0.015
Sucre	1 c/c

Progression

Procédé :

Mélanger le beurre et le sucre, puis l'œuf.

Incorporer la farine, le sel et la levure chimique.

Pour la pâte chocolat, mélanger le lait, la poudre de cacao et le sucre.

Diviser la première pâte en deux et parfumer une des deux parties avec la pâte chocolat.

Faire 2 boules et réserver au réfrigérateur.

Pour les spirales, étaler deux abaisses de pâte et les coller avec du blanc d'œuf. Rouler et remettre au froid. Couper des rondelles de 5mm d'épaisseur.

Déposer sur feuille et cuire à 200°C

Pour le damier, étaler les pâtes d'une épaisseur de 1cm. Tailler 9 bandes, coller avec du blanc d'œuf et entourer d'une abaisse très fine. Réserver au réfrigérateur. Couper des bandes de 5 mm d'épaisseur et cuire à 200°C sur feuille.

