



Cuisine et
dépendances

Biscuits de Noël # 1 : façon Linzertorte



Version gelée et chocolat blanc



Version chocolat noir et gelée de framboises

Ces biscuits sont assez longs à faire mais leur préparation est très facile. D'ailleurs, on peut très bien réaliser cette recette en deux fois en préparant la pâte et cuisant les biscuits la veille. Ils plaisent à tous les coups de par leur présentation et leur goût très fin.

Ingrédients (pour 50 petits biscuits) :

- 300 g de farine de blé T 45
- 75 g de poudre d'amandes
- 170 g de beurre doux
- 150 g de sucre roux

- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique (5g)
- 1 pincée de sel
- zeste d'une orange ou un citron non traité
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café rase de cannelle
- 1/4 cuillère à café de 4 épices (poivre, muscade, girofle, gingembre) moulues
- sucre glace
- 3 cuillères à soupe de gelée de fruits ou 50 g de chocolat (boir, blanc ou au lait)

Il faut également prévoir deux emporte-pièces de diamètre différents : par exemple, un grand en forme de cercle de 4 à 5 cm de diamètre et l'autre plus petit en forme d'étoile, de coeur, de rosace,...n'excédant pas 2 cm.

On peut tout aussi bien se servir de pots en verre à la place.

Préparation :

POUR FAIRE LA PÂTE :

Battre au fouet électrique le beurre (mou) : rajouter la vanille, la cannelle, les 4 épices, le sel et le zeste. Puis incorporer progressivement le sucre en battant jusqu'à obtenir une crème homogène.

Tout en continuant de battre, ajouter ensuite l'oeuf, la poudre d'amandes et enfin, petit à petit la farine mélangée à la levure.

Lorsque la pâte devient trop épaisse, incorporer les reste de la farine à la spatule.

REPOS :

Rouler la pâte en boule, ajouter éventuellement un peu de farine si la pâte colle trop. Entreposer une heure au réfrigérateur 1 heure.

Préchauffer alors le four à 180°C (Thermostat 6)

DETAILLER EN BISCUITS :

Prélever le tiers ou la moitié de la pâte et l'étaler au rouleau sur un plan de travail largement fariné, sur 1 mm d'épaisseur.

Découper les biscuits avec l'emporte pièce le plus gros.

En les soulevant délicatement avec une spatule, disposer la moitié de ces biscuits sur une tôle anti-adhésive ou recouverte de papier sulfurisé.

Avec l'emporte-pièces le plus petit, détailler une forme (cercle, étoile, coeur, fleur,...) au milieu des biscuits restants sur le plan de travail.

La pâte étant fragile, il ne faut pas que le trou soit trop grand, sinon la pâte se déchire. La 1ère fois, j'avais simplement fait 3 trous avec une grosse paille...à voir en fonction des moyens du bords !

(Récupérer l'intérieur du biscuit ainsi découpé pour l'amalgamer avec la boule de pâte restée au frigo)

Disposer ces biscuits troués de la même façon sur la plaque.

CUISSON

Enfourner à four chaud. Laisser cuire en surveillant attentivement : 5 à 6 min suffisent, les biscuits doivent être juste dorés.

Sortir aussitôt et les disposer sur une grille à pâtisserie pour laisser sécher.

Faire autant de fournées qu'il reste de pâte en faisant attention qu'il y ait autant de biscuits "à trou" que de biscuits "pleins"...

ASSEMBLAGE

Les biscuits troués serviront de chapeau : les saupoudrer légèrement de sucre glace tamisé à travers une passette fine.

Pour le garnissage, liquéfier la gelée (ou le chocolat) au micro-ondes ou bain-marie avec une cuillère à soupe d'eau.

Etaler une demi cuillère à café sur les biscuits plein et recouvrir du biscuit passé au sucre glace. Appuyer légèrement : la garniture doit ressortir un peu par le centre, mais pas s'écouler par les bords.

Reposer sur la grille pour laisser refroidir.

La garniture collera les biscuits en refroidissant.

Assembler les biscuits deux à deux ainsi de suite.

On peut les conserver facilement une semaine, dans une boîte en fer.

Le 17 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/17/index.html>