Brigitte- Keks

Le découpoir à petits biscuits personnalisables

MODE D' EMPLOI DE VOTRE BRIGITTE-KEKS

1. Débloquer la fixation et enlever la réglette
2. Découper les lettres
3. Poser les lettres à l'envers sur la réglette (de gauche à droite) exemple: BRIGITTE donne ETTIGIRB
4. Poser la fixation dans les trous
5. Remettre la réglette
6. et appuyer (léger petit clic)
7. Votre emporte-pièce est complet.

Principe de base:
Etaler une pâte de 3 à 4 mm, presser l'emporte pièce dans la pâte et appuyer pour faire la forme du cadre et relever.

BISCUITS « PÂTE BRISÉE »

Ingrédients:

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 100 g de pâte d'amandes ou massepain
- 150 g de beurre ou margarine
- 1 jaune d'oeuf
- farine pour le plan de travail

Mélanger tous les ingrédients et placer la pâte au frigo 30 min dans un film transparent. Préchauffer le four th 6, 175°C. Etaler la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur et découper les biscuits à l'aide du Brigitte-Keks.
Cuire 10 à 12 min et laisser refroidir sur une grille.

« BONBONS DE MASSEPAIN »

Ingrédients:

- 200 g de pâte d'amandes ou massepain
- 100 g de sucre glace

Mélanger les ingrédients et étaler la pâte 5mm d'épaisseur et faire des petits biscuits avec l'emporte pièce. Mettre sur une grille et laisser sécher.
Décorer à votre goût:

- recouvrir avec un chocolat dit « de couverture »
- colorer la pâte d'amande
- poser des fruits secs dessus: noix, noisettes, amandes...

« BISCUITS PAINS D' ÉPICES »

Ingrédients pour 100 biscuits environ:

- 375 g de **sirop de betteraves***
- 50 g de sucre de canne
- 100 g de beurre ou margarine
- 2 cuillères à café de **mélange à pains d'épices****
- 500 g de farine
- 1 paquet de levure
- farine pour le plan de travail

Dans une casserole, faire fondre le sirop, le sucre et le beurre ensemble, laisser refroidir. Mélanger la farine, les épices et la levure. Ajouter le sirop refroidi, pétrir. Mettre au frigo toute une nuit dans un film transparent.
Préchauffer le four th 6 ou 180°C, étaler la pâte (5 mm d'épaisseur) et détailler la avec le Brigitte-Keks. Cuire 10 à 12 min. Laisser refroidir sur une grille.

****

*en France, nous ne trouvons malheureusement pas de sirop de betteraves alors je vous propose de le réaliser avec de la Vergeoise, celle-ci provenant de la betterave à sucre(2 portions d'eau pour 1 portion de sucre):

« SIROP DE VERGEOISE MAISON »

Ingrédients:

- 250 g de vergeoise brune ou blonde (marque Béghin Say)
- 500 ml d'eau

Dans une casserole, réduire le sucre et l'eau sur le principe d'un sirop normal.

****

**si vous n'avez pas de mélange à pains d'épices, confectionnez-le, il vous faut donc:

MÉLANGE « PAIN D'ÉPICES »

selon la recette de Pascale Weeks tirée de son livre « **Cadeaux Gourmands** »

Ingrédients :

- 6 petits bâtons de cannelle ou 15 g
- 2 étoiles de badiane
- 10 clous de girofle
- 10 g de graines de coriandre
- 20 g d'anis vert
- 1 cuillère à café rase de poudre de gingembre ou 3 g
- 1 cuillère à café rase de muscade fraîchement râpée ou 3 g

Casser les bâtons de cannelle en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans un petit blender ou moulin à café sauf le gingembre et la muscade. On obtient une poudre fine. Ajouter le gingembre et la muscade. Passer ce mélange au tamis pour enlever les plus « gros morceaux ». Mettre le mélange dans un bocal hermétique(pot de confiture).

ISBN 978-2-7540-0573-9

Personellement : je vous conseille vivement d'acheter ce petit livre, une vrai mine d'or à petit prix...

Merci beaucoup à Noëlle et son amie pour cette traduction...