

Pains Au Chocolat

Ingrédients :

- 650 gr de farine
- 500 gr de beurre mou
- 150 gr de sucre glace
- 50 gr de cacao en poudre
- 150 gr d'amandes entières



Mélanger tous les ingrédients et faire des rouleaux d'environ 4 cm de diamètres. Rouler les rouleaux dans du sucré en granulés et les laisser refroidir au minimum 1 heure au frigo.

Couper en rondelles d'environ 1 cm et disposer sur des plaques. Faire cuire à four chaud (230°C) environ 8 mn.

Butter Bredle

Ingrédients :

- 1 kg de Farine
- 500 gr de sucre
- 500 gr de beurre
- 4 oeufs
- 5 gr de sel
- 5 gr de Poudre à lever
- 10 gr de Vanille liquide
- 10 gr de Grand Marnier



Sabler le beurre avec la farine et la poudre à lever. Ajouter ensuite le mélange : sucre, sel, oeufs, arômes. Réserver une nuit au réfrigérateur.

Etaler sur 3 mm d'épaisseur environ et détailler sur plaques graissées. Dorer (50% jaunes/ 50 %lait/ quelques gouttes d'extrait de café). Faire cuire à four chaud (230°) environ 8 mn.

Pain à l'Anis : Anisbredle

Ce Bredele typiquement alsacien est un petit gâteau blanc, surélevé et au goût légèrement anisé. C'est un classique des recettes alsaciennes. Il existe bon nombre de recettes différentes selon les régions. Voici celle de la Maison du Pain, où c'est notre spécialiste du pain d'anis, Clément Imbs, boulanger retraité, qui en réalise toutes les semaines.

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 500 gr de sucre semoule
- 500 gr de farine Type 45
- 5 gr de levure chimique
- 40 gr d'anis



Battre les oeufs (tempérées) au batteur pendant 15 minutes. Mélanger la masse obtenue avec la farine, la levure chimique et l'anis. Dresser, à l'aide d'une poche et d'une douille, en petit tas sur une plaque beurrée. Laisser sécher les petits gâteaux pendant au minimum 3 heures. Enfourner dans un four à 220°. Laisser cuire 7 mn.

Pour plus de détail sur les pains d'anis, vous pouvez consulter notre galerie photos.

Schwowe Bredle

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 250 gr de sucre glace
- 2,50 gr de levure chimique
- 25 gr de cannelle
- 300 gr de beurre mou
- 2 œufs
- 175 gr d'amandes moulues
- 150 gr d'oranges confites en petits dés



Mélanger la farine tamisée, le sucre, le beurre, la cannelle et la levure chimique. Ajouter les amandes et les dés d'oranges. Puis incorporer les œufs. Travailler la pâte, former une boule et la laisser reposer au frais une nuit.

Etaler la pâte sur environ 4 mm d'épaisseur et découper différentes formes à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorer à l'œuf battu et cuire à four chaud (230°C) durant 9 mn.

Les meringues de la Maison du Pain

Ingrédients :

- 125 gr de blancs d'œufs
- 250 gr de sucre semoule



Mettre les blancs d'œufs dans le bol d'un robot ménager équipé d'un fouet. Fouetter jusqu'à ce que le blanc monte légèrement, puis incorporer le sucre semoule petit à petit. Continuer de fouetter ainsi durant 10 mn pour obtenir une meringue ferme.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'un sac de dressage, disposer des petits tas réguliers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre les meringues à cuire dans un four préchauffé à 120°C pendant 2 heures environ.

Variante :

Avant de dresser les meringues sur la plaque vous pouvez y incorporer 100 gr de pépites de chocolat ou 125 gr d'amandes effilées grillées.