

Ischler Törtchen (tartelettes enrobées de chocolat)

(environ 80 biscuits, débutants s'abstenir)



schwer - difficile

280 g beurre

280 g farine

140 g sucre

140 g amandes en poudre

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

1 cuillère à soupe de rhum

Pour le glaçage :

400 g chocolat

400 g amandes

1 pot de confiture d'abricots

Couper le beurre sorti du frigo en petit morceaux et mélanger avec la farine (tamisée). Ajouter les autres ingrédients et malaxer de façon à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer au frigo pendant 1 à 2 heures. Rouler la pâte à une épaisseur de 3 mm environ, découper de petits ronds avec un emporte-pièce, les poser sur une tôle à pâtisserie couverte de papier cuisson.

Faire cuire à feu moyen (environ 175 °C) pour obtenir des biscuits légèrement dorés. Attention, cela va très vite. Bien surveiller.

Laisser refroidir. Assembler deux biscuits avec de la confiture d'abricots (chauffé). Presser doucement pour coller les deux biscuits.

Ensuite couvrir de chocolat noir fondu (éventuellement dilué avec un tout petit peu d'eau) et décorer avec une amande entière. (Il vaut mieux être à deux pour cette étape !) Poser sur du papier cuisson et laisser refroidir le glaçage chocolaté. Enlever doucement (avant qu'ils ne soient entièrement refroidis), faire attention à ce qu'ils ne s'émiettent pas.

Basler Leckerli (environ 50 biscuits ou plus)

Petits biscuits de Bâle (genre pain d'épice)



schwer - difficile

280 g miel

310 g sucre

15 g cannelle, 7 g clous de girofle moulus

310 g d'amandes hâchées grossièrement

60 g d'écorce de citron confit

60 g d'écorce d'orange confite (ou 120 g de l'un des deux)

1/8 l kirsch

1 cuillère à café de potasse (?) (= carbonate de calcium ? = agent de levure)

625 g farine

Glaçage :

sucre glace

eau de rose ou

jus de citron

Chauffer le miel sans le porter à ébullition (60 °C). Ajouter le sucre et les épices ainsi que les amandes hâchées grossièrement et les écorces de citron et d'orange coupées très fin. Enlever la casserole du feu et mélanger en alternant la farine et la potasse dissoute dans le kirsch. Malaxer le reste de la farine avec le mélange encore chaud, bien malaxer. Rouler la pâte à une épaisseur de 5 à 6 mm environ sur une surface farinée. Découper des sujets avec des emporte-pièces, les poser sur une tôle de pâtisserie couverte d'un papier cuisson. Faire cuire doucement à feu moyen (four électrique 175 à 180 °C). Enlever les biscuits tout de suite de la tôle. Glacer une partie avec un mélange de sucre glace et de l'eau de rose (ou de jus de citron). Conserver dans une boîte métallique, éventuellement dans un carton à chaussures, si les biscuits restent durs (avec un morceau de pomme). Généralement, on commence les „Plätzchen“ par ces biscuits-là, car ils mettent 2 à 3 semaines pour ramollir.

Himbeersternchen

Etoiles à la framboise

(env. 40 biscuits = 80 étoiles)



schwer - difficile

Ingrédients :

125 g de sucre glace
250 g de beurre (sorti du frigo à l'avance)
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel
zest rapé d'1/2 citron
375 de farine
confiture de framboise

glaçage:

jus de citron
eau de vie de framboise
sucre glace

Battre le beurre et le sucre glace, ajouter le jaune d'oeuf, le sel et le zest de citron. Quand la masse est onctueuse, ajouter la farine et pétrir la pâte rapidement. Faire une boule, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 2 heures au frigo.

Ensuite rouler la pâte (3mm) sur une surface farinée et découper des étoiles (Ø 4 à 5 cm).

Préchauffer le four à 190° (=5), faire cuire 8 à 10 min au milieu du four.

Assemblage: Chauffer la confiture de framboise et tartiner sur une étoile, couvrir avec une 2e. Il faut aussi badigeonner un peu l'étoile couvrante.

Glaçage: Mélanger le jus de citron, un peu d'eau de vie de framboise et du sucre glace pour obtenir une masse assez liquide. Mettre une fine couche sur les biscuits.