



Sapin en Pain d'épices



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Toile Silpat : SP 3727
 Grille aluminium : MA400300
 Roulepat : RL5838
 Couteau pelle : MA650174

Ingrédients :

700 g de farine
 1 sachet de levure chimique
 340 g de cassonade
 200 g de beurre mou
 4 c à café d'épices à pain d'épices
 2 œufs
 200 g de miel liquide

Décoration

Glaçage royal
 125 gr de sucre glace
 ½ blanc d'œuf
 Noix de coco râpée
 Décor en sucre sur le

Site Gourmandises

<http://www.gourmandises-guydemarle.com/default.aspx>

Lorsque vous vous enregistrez n'oubliez pas de renseigner mon code gourmandises cela vous fera bénéficier (1^{er} achat) d'une réduction. Code : CHA12429

Recette

Préchauffez le four à 160°. Travaillez le beurre avec la farine, la levure, la cassonade et les épices.

Ajoutez les œufs et le miel progressivement pour former une boule de pâte.

Étalez la pâte au rouleau sur la roulepat farinée pas trop fine, puis découper minimum 35 triangles : 7 de chaque selon modèles ci-après avec le couteau pelle à tarte ou une roulette lisse. Vous pouvez amalgamer les chutes pour les ré-étaler afin de former de nouveaux triangles.

Déposez votre toile silpat sur la plaque aluminium alvéolée. Puis déposer vos triangles dessus en la classant par taille (afin que la cuisson soit uniforme). Faites les cuire de 8 à 15 min en fonction de leurs taille. Laissez-les complètement refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage royal en fouettant le blanc d'œuf avec le sucre glace.

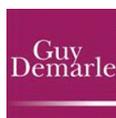
Montez le sapin sur un plat ou une ardoise plat en superposant les triangles du plus grand au plus petit. Collez chaque triangle avec une pointe de glaçage royal.

Collez à l'aide du glaçage les perles, flocons en sucre, etc... sur les pointes du sapin.

Poudrez de noix de coco râpée pour simuler la neige.



S'il vous reste de la pâte, vous pouvez faire des biscuits pour les déguster avec un café ou un thé. Conservez-les dans une boîte métallique (ils garderont tout leur croquant).



Pascale Phazelle
 Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
 moule flexipan
 ☎ : 06.76.52.15.65

Patron éléments du sapin en pain d'épices

A découper 7 de chaque (soit 35 pièces)

