

GATEAUX ALSACIENS



Les schwowebredele

Pour 1,4 kg de pâte ou 100 à 120 pièces :

- 500 g de farine T 45
- 1/2 sachet de levure chimique
- 350 g de beurre
- 250 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 200 g de poudres d'amandes
- ~~10 g de cannelle~~ Remplacé par 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 1 oeuf battu pour la dorure

Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Remuez immédiatement la préparation avec un fouet. Tamisez la levure avec la farine. Mélangez les avec le beurre à l'aide de vos mains afin d'obtenir une masse sableuse. Incorporez les amandes, l'extrait de vanille et le mélange des oeufs avec le sucre à la farine et travaillez la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Lorsque la pâte est suffisamment pétrie, enveloppez-la dans un film plastique et réservez-la au froid pendant environ 1 heure. Étalez la pâte de 3 mm d'épaisseur environ. Détaillez divers sujets avec des emporte-pièce de formes différentes. Disposez les petits sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau avec la dorure. Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 15 min.

Les spritzbredele au chocolat

Pour 1 kg de spritzbredele :

- 450 g de farine T45
- 50 g de cacao
- 1/2 sachet de levure chimique
- 300g de beurre
- 300 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 50 g de noisettes en poudre

Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Remuez immédiatement avec un fouet. Tamisez la farine, le cacao avec la levure chimique. Mélangez la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une masse à l'aspect sableux. Ce travail peut se faire avec un robot ménager ou en frottant la farine et le beurre avec les mains. Incorporez les oeufs avec le sucre et la poudre de noisettes à la farine sablée et travaillez la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Lorsque la pâte est suffisamment pétrie, enveloppez-la dans un film plastique et réservez-la au froid pendant environ 1h. Préparez si possible un hachoir à viande muni de la grille spéciale permettant de former des spritzdredelespritzdredele (j'ai pris mon appareil à chourros). Activez le hachoir et coupez des petits tronçons que vous disposerez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Vous pouvez formez des lacets et des couronnes ou les laissez droits. Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 15 min.