


Sablés spirales et damiers

Des sablés graphiques ! Et un grand classique des petits sablés de l'Avent.

environ 60 pièces

 difficile

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

plaques de cuisson
papier cuisson
1 pinceau à pâtisserie

Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
150 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
rhum / arôme de rhum
1 oeuf
125 gr. de beurre

Pour la pâte chocolat:

15 gr. de cacao en poudre
15 gr. de sucre
1 c. à s. de lait

Pour badigeonner:

1 blanc d'oeuf

1 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure. Ajoutez tous les autres ingrédients puis pétrissez au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente puis rapide. Divisez la pâte en deux parts égales.

2 Préparation de la pâte chocolat :

Tamisez le cacao, ajoutez le sucre, le lait et mélangez. Ajoutez à une moitié de pâte et malaxez bien. Formez 2 boules de pâte, enveloppez séparément chaque moitié dans du film alimentaire, placez au frais env. 30 min.

Selon vos envies, préparez des spirales ou des damiers :

3 Pour les spirales :

Abaissez chaque moitié de pâte en un rectangle de même dimension (30 x 15 cm). Badigeonnez un rectangle de blanc d'oeuf, puis superposez avec le second. Badigeonnez une nouvelle fois de blanc d'oeuf. Enroulez la pâte sur elle-même sur la longueur.

- ④ **Pour les damiers :**
Vous aurez besoin de 9 bandes de pâte chocolat et 9 bandes de pâte nature ainsi que 2 rectangles de pâte de chaque sorte.
- ⑤ Etalez chaque moitié de pâte sur une épaisseur d'env. 1 cm. Dans chaque pâte, découpez 9 bandes de pâte d'1 cm d'épaisseur et de 15 cm de long. Badigeonnez les bandes de blanc d'œuf.
- ⑥ Alignez une bande pâte chocolat, nature, puis chocolat. Superposez avec une 2^{de} couche de bandelettes en contrastant les pâtes.
- ⑦ Rassemblez séparément les chutes de pâte nature et de pâte chocolat ayant servi à la découpe des bandelettes. Malaxez puis abaissez chaque part en rectangle de 15 x 13 cm. Enroulez les damiers dans un rectangle de pâte.
- ⑧ Enveloppez les blocs de pâte dans du film alimentaire et placez au frais env. 1 heure.
- ⑨ Recouvrez la plaque de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- ⑩ Coupez chaque bloc de pâte en tranches d'env. 0,5 cm d'épaisseur et posez-les sur la plaque. Placez dans la partie médiane du four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- ⑪ Sortez la plaque du four, faites glisser les sablés avec la feuille sur une grille et laissez refroidir.