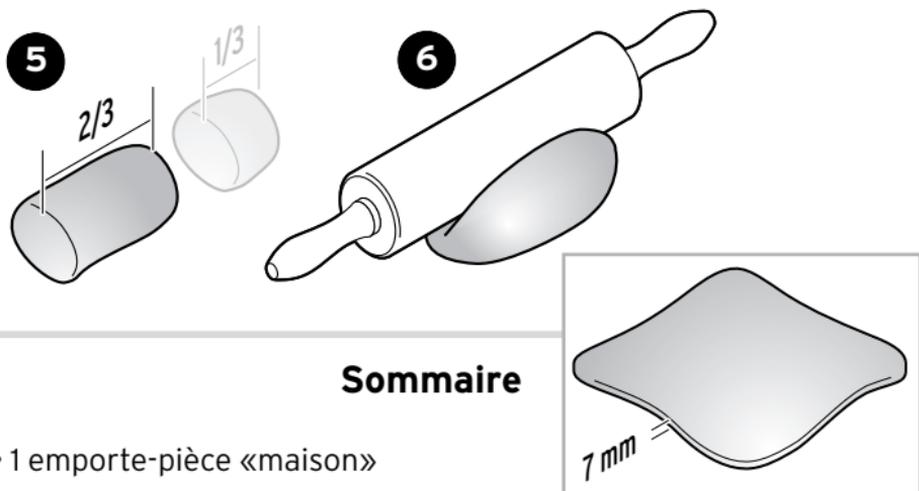
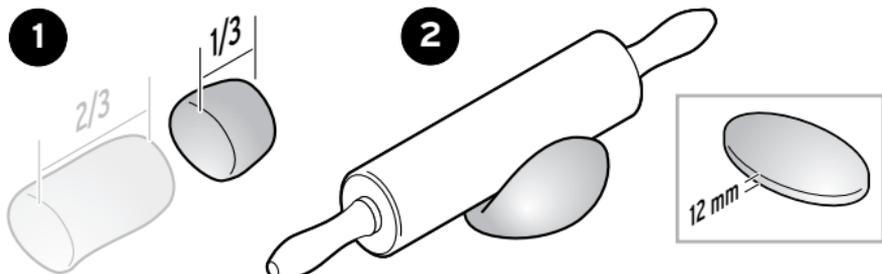


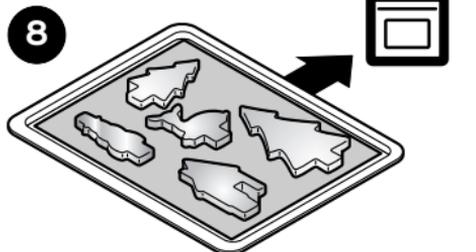
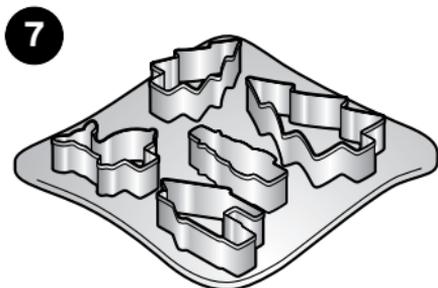
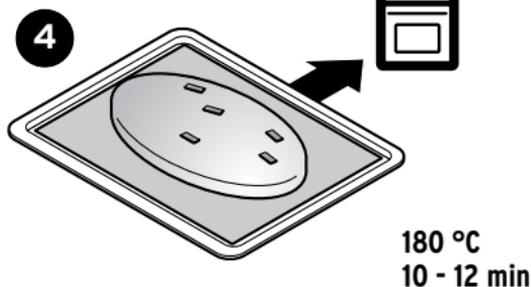
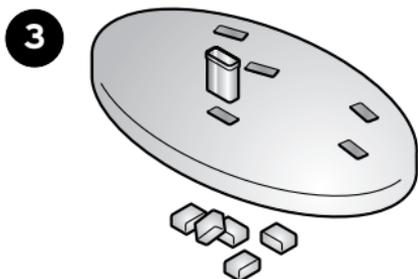
# Set d'emporte-pièces pour biscuits

fr Fiche produit et recette



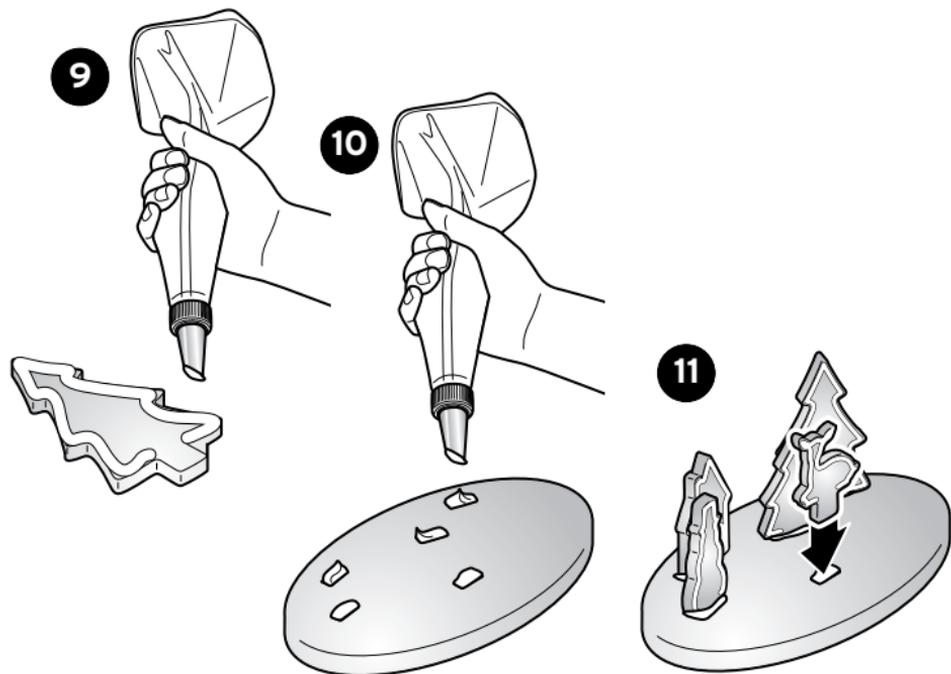
## Sommaire

- 1 emporte-pièce «maison»
- 1 emporte-pièce «faon»
- 1 emporte-pièce «bonhomme de neige»
- 1 emporte-pièce «grand sapin de Noël»
- 1 emporte-pièce «petit sapin de Noël»
- 1 emporte-pièce pour les encoches du sol de la forêt hivernale



## Conseils pour la préparation

- L'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement des emporte-pièces. Remettez-la de préférence au réfrigérateur et travaillez une autre portion de pâte réfrigérée.
- Si vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la de farine avant de poser les emporte-pièces.



## Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement les emporte-pièces avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Les emporte-pièces peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.



**ATTENTION** - Les emporte-pièces ont des bords coupants!

- Manipulez les emporte-pièces avec prudence, en particulier en les lavant à la main.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec les emporte-pièces.

# Biscuits au chocolat «Forêt hivernale»

## Ingrédients (pour environ 5 biscuits plus le sol):

### Pour la pâte:

185 g de farine

1 œuf

55 g de sucre fin

1 prise de sel

90 g de beurre ramolli

1/2 gousse de vanille (la pulpe)

15 g de cacao en poudre non sucré

### Pour le glaçage:

80 g de sucre glace

3 à 4 c.c. de jus de citron

### Et aussi:

farine pour le plan de travail

## Préparation

**Temps de préparation: env. 20 minutes (plus le temps de repos et de cuisson, et le temps de refroidissement et de séchage)**

1. Tamiser la farine dans un saladier. Répartir dessus le beurre coupé en petits dés. Ajouter l'oeuf, le sucre, le sel, la pulpe de la vanille et le cacao puis mélanger le tout rapidement à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Laisser reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire environ 30 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Recouvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé.

4. Prélever environ 1/3 de la pâte (fig. 1) et l'abaisser au rouleau à 12 mm d'épaisseur (fig. 2) pour réaliser le sol de la forêt.
5. A l'aide de l'emporte-pièce pour encoche, découper des encoches rectangulaires (fig. 3) là où se placeront plus tard les différentes formes de biscuits.
6. Sur un plan de travail fariné, abaisser au rouleau la pâte restante à environ 7 mm d'épaisseur (fig. 6) et y découper des biscuits à l'aide des différents emporte-pièces (fig. 7).
7. Répartir les biscuits sur la plaque de four et les cuire 10 à 12 minutes à mi-hauteur du four (fig. 8) en prévoyant 15 à 18 minutes pour le biscuit en forme de sol (fig. 4). Les laisser ensuite entièrement refroidir.
8. Pour la décoration des biscuits, mélanger le sucre glace et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un glaçage homogène et crémeux.
9. Verser ce glaçage dans une poche à douille à embout fin et dessiner les contours des biscuits (fig. 9) afin de leur donner de jolis bords décoratifs.
10. Le glaçage pouvant passer à travers les encoches, placez le sol en biscuit sur un support plat, ferme et facile à nettoyer qui protégera la surface en dessous.
11. Utiliser le reste de glaçage pour fixer les différentes formes de biscuits dans le sol (fig. 10 et 11). Laissez bien sécher le tout.





- Il est recommandé de choisir un support sur lequel la «forêt hivernale» pourra rester et être aussi transportée car elle risquerait sinon de s'abîmer en changeant de place.
- Il est également possible de décorer la forêt avec un glaçage de couleur. Utiliser de préférence des colorants alimentaires en pâte pour ne pas rendre le glaçage plus liquide.
- La fixation des biscuits dans les encoches sera plus facile avec un glaçage de consistance épaisse.
- En cas de recettes incorporant de la poudre à lever, la pâte aura tendance à plus gonfler et il faudra donc prévoir une pâte plus mince en l'abaissant au rouleau.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

---

**Référence: 367 288**