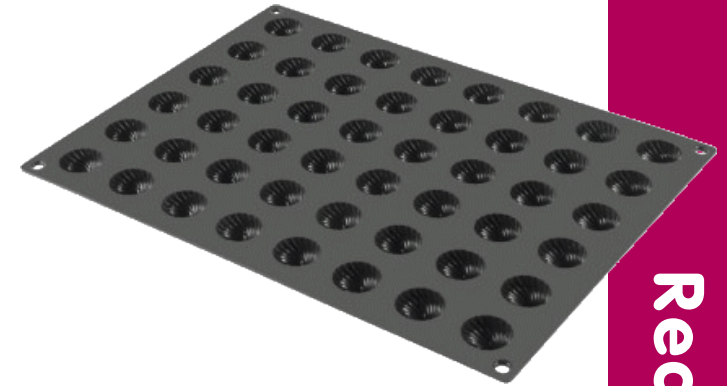


Sablés des Gaudes chocolatés

Moules TOURBILLONS Flexipat®



Recette Sucrée

Ingrédients :

Les palets sablés (sans robot) 48 tourbillons

- 110 g de beurre doux
- 40 g de sucre glace
- 1 g de sel fin de Guérande
- 50 g de farine T55
- 50 g de farine des Gaudes de Bresse

Les coques en chocolat lacté (48 tourbillons)

- 4 g de pistoles de chocolat lacté par empreintes

Les palets sablés

Placer les empreintes 48 Tourbillons sur la plaque alu perforée.

Préchauffer le four à 150°C.

Réduire le beurre en pommade au fouet.

Ajouter le sucre glace et le sel, fouetter énergiquement.

Incorporer la farine et la farine des Gaudes mélangées d'un seul coup et mélanger doucement et peu à la spatule haute température. (sinon élastique à cause du gluten).

Dresser dans les empreintes à la poche à douille (unie).

Cuire environ 25 à 30 min à 150°C .

Laisser refroidir complètement avant de démouler. C'est très friable donc fragile, à manipuler avec douceur

Astuce : pincer la pointe du tourbillon par le dessous pour démouler sans casse.

Les coques

Placer les 4 g de pistoles dans chaque empreinte, placer au four 5 minutes à 100°C.

Avec un pinceau ou embout de spatule, "touiller" pour répartir le chocolat sur les bords.

Placer dans la foulée les sablés et laisser figer.

Démouler en appuyant de chaque côté de l'empreinte pour éjecter la bouchée.

Ma petite touche déco finition, une perle de sucre du site Gourmandises

Cette petite douceur accompagnera parfaitement votre café

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>