

LES P'TITS SABLES



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc HEMERY
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

SABLÉS AU PARMESAN

Recette pour une plaque 60 x 40 cm

- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de beurre
- 100 g de farine T55 DISGROUP
- 40 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 1.5 g de piment d'Espelette

Sabler ensemble le parmesan, le beurre et la farine. Délayer le piment dans les jaunes d'œufs et verser dans le mélange sablé. Ne pas trop corser la pâte. Débarrasser entre 2 feuilles de cuisson et étaler au rouleau à 3 mm. Placer le tout au froid. Oter les feuilles de cuisson et détailler avec la roulette multi coupe des bandes de 9 cm x 2 cm. Dorer, parsemer de parmesan râpé puis cuire 10 – 12 min à 165°.

SABLÉS TOMATES/ORIGAN/EMMENTAL

Recette pour une plaque 60 x 40 cm

- 200 g de tomates séchées égouttées
- 100 g de beurre doux
- 300 g de farine T55 DISGROUP
- 35 g d'emmental râpé DISGROUP
- 1 g d'origan
- 0.5 g de poivre noir
- 50 g d'œufs entier liquide DISGROUP

Broyer les tomates séchées et l'emmental râpé. Sabler ensemble tous les ingrédients sauf l'œuf. Lorsque le mélange est homogène, verser l'œuf. Ne pas trop travailler la pâte. Débarrasser entre 2 feuilles de cuisson. Etaler au rouleau à 3 mm puis placer au réfrigérateur. Oter les feuilles de cuisson et détailler avec la roulette multi coupe des bandes de 9 cm x 2 cm. Dorer, puis cuire 10 – 12 min à 165°.

SABLÉS SÉSAME/NOIX DE MUSCADE

Recette pour une plaque 60 x 40 cm

- 120 g de sésame torréfié
- 100 g de beurre
- 3 g de noix de muscade moulue
- 1.5 g de sel
- 0.5 g de poivre noir
- 150 g de farine T55 DISGROUP
- 3 g de levure Vigor Baking IRCA
- 50 g d'œufs entier liquide DISGROUP

Mélanger au batteur tous les ingrédients sauf l'œuf. Lorsque le mélange est homogène, verser l'œuf. Débarrasser entre 2 feuilles de cuisson. Etaler au rouleau à 3 mm puis placer au réfrigérateur. Oter les feuilles de cuisson et détailler avec la roulette multi coupe des carrés de 4 cm x 4 cm. Dorer, parsemer de sésame non torréfié. Puis cuire 10 – 12 min à 165°.

SABLÉS CHORIZO

Recette pour une plaque 60 x 40 cm

- 100 g de chorizo broyé
- 1 g d'herbes de Provence
- 20 g d'emmental râpé DISGROUP
- 50 g de beurre
- 150 g de farine T55 DISGROUP
- 40 g de jaunes d'œufs DISGROUP

Mélanger au batteur tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf. Lorsque le mélange est homogène, verser le jaune. Débarrasser entre 2 feuilles de cuisson. Etaler au rouleau à 3 mm puis placer au réfrigérateur. Oter les feuilles de cuisson et détailler avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre rond uni. Dorer, puis cuire 10 – 12 mn à 165°.



Réf. 5389/4957



Réf. 3355



Réf. 3353



Réf. 6579



Réf. 3657

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE