

LES CONFISERIES

LES SABLÉS



*Régalez vous avec nos sablés
aussi divers et variés que
croustillants et gourmands !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PROCÉDÉS POUR 5 RECETTES DE SABLÉS

SABLÉS CRÉMEUX FRAMBOISE



Recette pour 300 sablés de 3,5 cm

PÂTE SABLÉE

- 1570 g Farine T45 DISGROUP
- 3,6 g Sel
- 320 g Amandes poudre blanche fine DISGROUP
- 280 g Sucre glace
- 940 g Beurre froid
- 380 g Crème 35% M.G. DISGROUP tempéré
- 260 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP tempéré

Sabler à la feuille, le beurre froid, la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter ensuite les jaunes et la crème. Une fois homogène, mettre au froid puis étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler des carrés de 3,5 cm de côté. Cuire environ 10 min à 165°C sur toile de cuisson perforée.

PÂTE DE FRUIT

- 470 g Purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 9,4 g Pectine jaune
- 50 g Sucre (1)
- 300 g Sucre (2)
- 50 g Sirop de glucose DISGROUP
- 12 g Solution acide

Solution acide: mélanger 50% d'acide tartrique avec 50% d'eau chaude. Laisser dissoudre l'acide avant utilisation. Faire chauffer la purée dans une casserole à 45°C. Ajouter en pluie le sucre (1) et la pectine jaune. Faire bouillir avant de rajouter le sucre (2) et le glucose. Cuire à 72 Brix et ajouter l'acide hors du feu avant de faire refroidir sur plaque. Lorsque la pâte de fruit a refroidi, la mixer afin de la mettre en poche et pocher à l'aide d'une douille Ruban 01.

MONTAGE

Pocher sur la moitié des sablés la pâte de fruit et remettre l'autre moitié de sablé.

SABLÉS ORANGE, NOISETTE, CANNELLE



Recette pour environ 90 sablés de 6 x 3 cm

- 300 g Beurre
- 150 g Sucre glace
- 40 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 95 g Noisette poudre naturelle DISGROUP
- 150 g Noisette décortiquées, grillés, concassées
- 120 g Cubes oranges confites DISGROUP hachés
- 375 g Farine T45 DISGROUP
- 15 g Cannelle poudre

Mélanger à la feuille le beurre, le sucre glace, les blancs et la poudre de noisette. Ajouter la farine et la cannelle. Finir le mélange avec les cubes d'orange et les noisettes. Débarrasser et étaler à 5 mm d'épaisseur. Mettre au réfrigérateur avant de détailler. Cuisson 10-12 min à 175°C.

SABLÉS FLORENTIN



Recette pour environ 125 sablés de 4 cm

PÂTE SABLÉE

- 200 g Beurre
- 130 g Amandes poudre blanche fine DISGROUP
- 130 g Sucre glace
- 300 g Farine T45 DISGROUP
- 2 g Sel
- 5 g Extrait de vanille Bourbon DISGROUP
- 75 g Œuf entier liquide DISGROUP

Crémer le beurre avec la poudre d'amande, le sucre glace, le sel et la farine. Ajouter les œufs et la vanille. Mettre au froid avant d'étaler à 3 mm sur une plaque 60 x 40 cm. Précuire, 10 min à 170°C.

FLORENTIN

- 220 g Sucre
- 20 g Sirop de glucose DISGROUP
- 100 g Miel
- 140 g Beurre
- 140 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 10 g Extrait de vanille Bourbon DISGROUP
- 200 g Amandes effilées DISGROUP
- 220 g Cubes de citrons confits hachés

Cuire au caramel clair le glucose et le sucre. Chauffer puis décuire avec le miel, le beurre, la crème et la vanille. Recuire à 130°C. Ajouter les amandes et le citron confit. Etaler sur la pâte sablée précuite et recuire 7 min à 180°C. Découper aussitôt.

MONTAGE

Une fois refroidis, tremper en diagonal les sablés avec de la couverture au point.

BISCUIT CHOCOLAT



Recette pour 110 biscuits ø 2,5 cm

- 270 g Beurre
- 330 g Farine T45 DISGROUP
- 80 g Sucre glace
- 3 g Sel
- 20 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 120 g Couv. Reno Concerto noire 64% Irca fondue
- 150 g Couv. Reno Concerto noire 64% Irca hachée

Mélanger à la feuille le beurre, la farine et le sucre glace. Ajouter le sel et les jaunes quand la texture est sableuse. Finir avec la couverture fondue à détendre avec un peu de pâte et les palets hachés. Faire des cylindres de ø 2,5 cm et mettre au réfrigérateur. Quand la pâte est bien froide, couper des tronçons de 1 cm. Cuisson 10-12 min à 160°C.

SABLÉS POCHE



Recette pour 100 sablés de 2 x 5 cm

PÂTE SABLÉE

- 200 g Beurre pommade très souple
- 170 g Sucre glace
- 4 g Levure chimique
- 420 g Farine T45 DISGROUP
- 1,2 g Sel
- 150 g Œuf entier liquide DISGROUP tempéré
- 30 g Pâte de citron
- 20 g Extrait de vanille Bourbon DISGROUP

Crémer le beurre pommade très souple avec le sucre glace, le sel, la levure et la farine. Ajouter les œufs tempérés, le citron et la vanille. Une fois homogène, dresser des bandes de la longueur de la plaque en zigzag de 2 cm de large (douille cannelé n°8). Mettre au froid avant découper des tronçons de 5 cm et cuire 10-12 min à 160°C.

MONTAGE

Une fois cuits et refroidis, tremper la moitié des sablés dans de la couverture au point. Laisser cristalliser à 16-20°C.