

TU DOIS MAINTENANT PATIENTER
PENDANT 2 HEURES.

TÉLÉCHARGE ET IMPRIME CE DOCUMENT.
PENDANT CE TEMPS, JE TE PROPOSE DES
ACTIVITÉS CRÉATIVES QUI TE PERMETTRONT
DE PERSONNALISER TES PETITS BEURRES.

VÉRITABLES *PETIT-BEURRE* MAISON

INGRÉDIENTS (POUR 35 *PETIT-BEURRE*)



100 G DE BEURRE
(MOITIÉ DOUX,
MOITIÉ DEMI-SEL)



250 G DE FARINE



100 G DE SUCRE
CRISTAL



5 CL D'EAU



1 GROSSE PINCÉE
DE SEL



1/4 DE SACHET DE
LEVURE CHIMIQUE
(3 G)



2 SACHETS DE
SUCRE VANILLÉ

RÉALISATION

1. FAIRE FONDRE DANS UNE CASSEROLE LE BEURRE ET LE SUCRE VANILLÉ DANS LES 5 CL D'EAU, EN CHAUFFANT À FEU DOUX.

2. LAISSER BOUILLIR LE MÉLANGE ET ÉTEINDRE LE FEU DÈS QUE LE BEURRE EST FONDU. LAISSER REFROIDIR EN REMUANT RÉGULIÈREMENT JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT TIÈDE (15 À 20 MINUTES).

3. INCORPORER LA LEVURE À LA FARINE ET LES AJOUTER À CE MÉLANGE REFROIDI. MALAXER LA PÂTE EN UTILISANT UNE CUILLÈRE EN BOIS PUIS AVEC LES MAINS. LA PÂTE OBTENUE DOIT ÊTRE SOUPLE ET HOMOGENE, ASSEZ MOLLE MAIS PAS COLLANTE.

4. ENVELOPPER LA PÂTE DANS DU FILM ALIMENTAIRE ET LAISSER REPOSER AU FRAIS PENDANT 2 HEURES.

5. QUAND LA PÂTE A DURCI, LA SORTIR DU RÉFRIGÉRATEUR, FARINER LE PLAN DE TRAVAIL ET L'ÉTALER SUR UNE ÉPAISSEUR DE 2 À 3 MM À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE (AU DÉBUT LA PÂTE EST UN PEU DURE À ÉTALER MAIS ELLE S'ASSOULPIT TRÈS VITE).

6. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C (THERMOSTAT 6).

7. À L'AIDE D'UN EMPORTE-PIÈCE, DÉCOUPER LES *PETIT-BEURRE* ET LES DÉPOSER AU FUR ET À MESURE SUR UNE PLAQUE DE FOUR RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.

8. ENFOURNER POUR 12 MINUTES ENVIRON, JUSQU'À CE QUE LES *PETIT-BEURRE* SOIENT DORÉS SUR LES BORDS ET BLANCS AU CENTRE. LAISSER REFROIDIR AVANT DE LES DÉGUSTER.

VARIANTE: VOUS POUVEZ REMPLACER 75 G DE FARINE PAR 75 G DE NOISETTES EN POWDRE.

BON APPÉTIT!

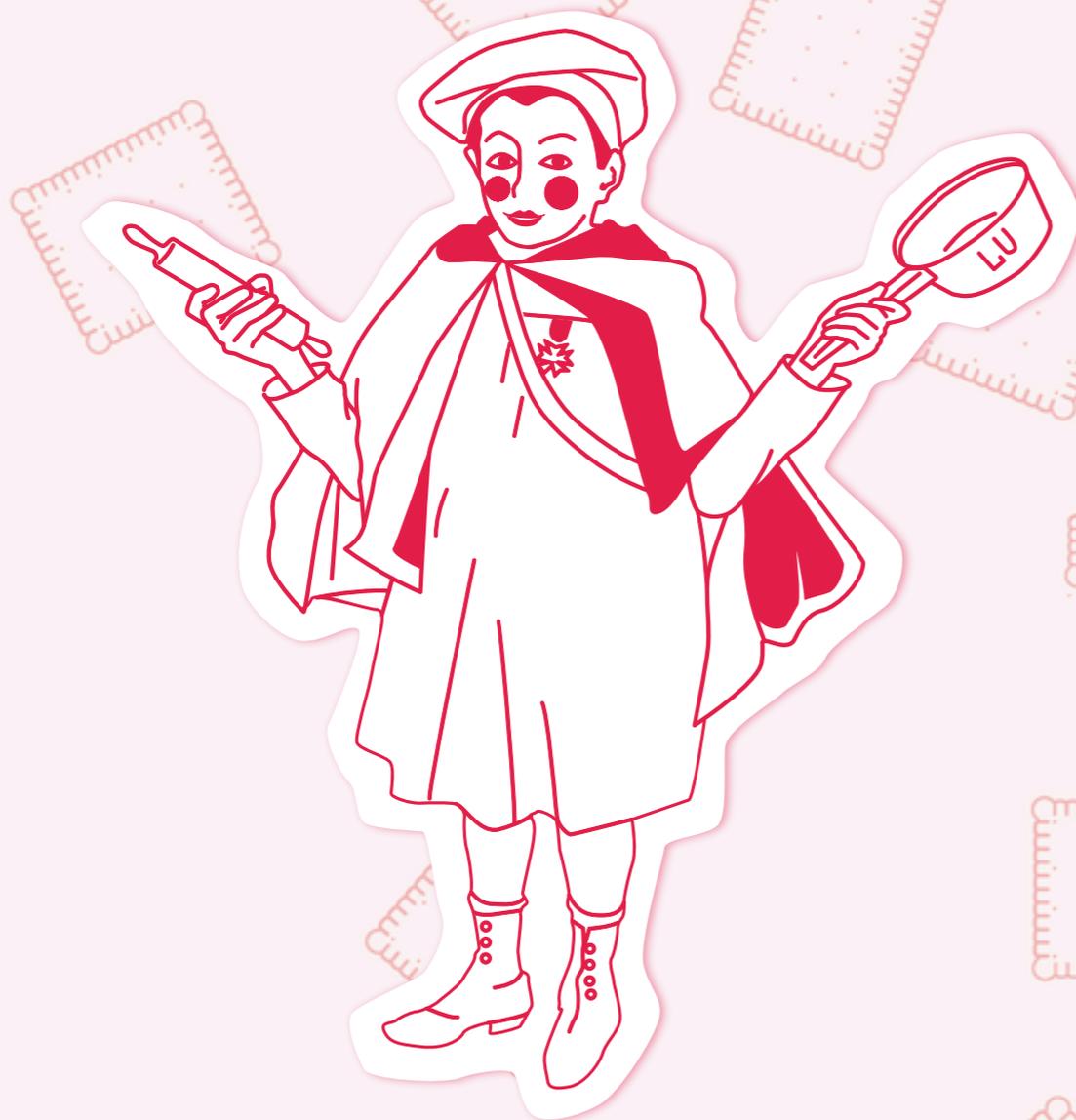
USTENSILES

CASSEROLE
CUILLÈRE EN BOIS
FILM ALIMENTAIRE
ROULEAU À PÂTISSERIE OU UNE BOUTEILLE EN VERRE
UN COUTEAU OU UN EMPORTE PIÈCE
PAPIER SULFURISÉ

ATELIER 1
PERSONNALISE LA RECETTE DES
PETITS BEURRES.

DÉCOUPE LES INGRÉDIENTS ET AJOUTE-LES
À LA VÉRITABLE RECETTE DES PETITS
BEURRES LU.

AUX FOURNEAUX !





COLORANTS ALIMENTAIRES



NOISETTES



PÉPITES DE CHOCOLAT



M&M'S



FRUITS SECS



VERMICELLES



100G DE BEURRE (MOITIÉ DOUX, MOITIÉ DEMI-SEL)



250G FARINE



100G SUCRE CRISTAL



5CL D'EAU



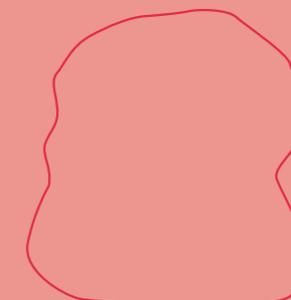
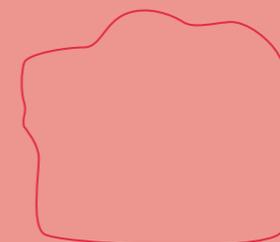
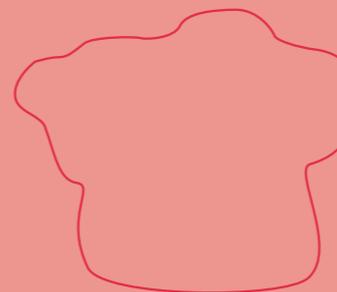
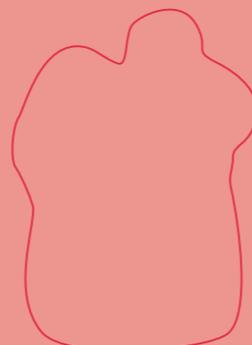
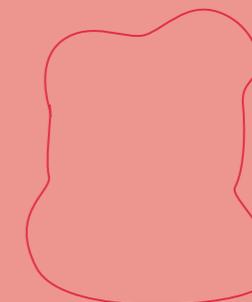
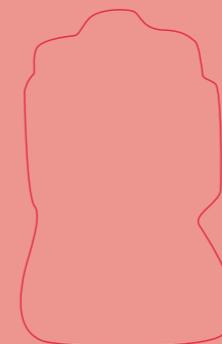
1 GROSSE PINCÉE DE SEL



1/4 DE SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (3G)



2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ



ATELIER 2
CUSTOMISE TES BISCUITS SUR LE
THÈME DE NANTES.

DÉCOUPE LES FORMES ET UTILISE-LES
COMME PATRONS AFIN DE FORMER DES
BISCUITS EMBLÉMATIQUES DE NANTES.

PETIT PLUS : TU PEUX ÉGALEMENT LES
COLLECTIONNER ET LES COLORIER.

À TOI DE JOUER !

