

Petits sablés nature

Ingrédients

1100g de farine biscuitière
390 g de beurre
350 g de sucre semoule
75 g d'œufs
55 g d'eau
22g de levure chimique
10g de sel
2,5g d'arôme vanille



Remarque : 1 œuf pèse environ 50g. Mélanger au fouet 2 œufs, en prélever 75g pour la pâte et réserver le reste pour la dorure.

Préparation

- **Mélange** : On incorpore dans le batteur dans un premier temps, le sel, le sucre, les œufs, l'eau, la vanille et la poudre levante. Le batteur sera mis en marche une première fois à vitesse lente pendant 2 minutes dans le but de mélanger grossièrement tous les ingrédients, puis 1 minute en vitesse rapide.
- **Crémage** : Cette étape consiste à incorporer le beurre en petits morceaux afin de disperser cette matière grasse dans la pâte (phase lipidique + phase aqueuse : émulsion favorisée par la présence de la lécithine de l'œuf). Le batteur fonctionnera à vitesse lente pendant 5 minutes puis en vitesse rapide pendant 10 minutes . Ce crémage donne au biscuit une texture plus aérée et friable.
- **Sablage** : Lors de cette étape, on incorpore la farine de blé en trois fois sur trois minutes. Le sablage sera réalisé à vitesse lente jusqu'à formation de petites mottes de pâte (aspect sablé - les particules de farine sont entourées par la matière grasse). Après l'incorporation de la farine, poursuivre l'opération de sablage en vitesse rapide pendant 7 minutes maximum. Cette opération va incorporer de l'oxygène dans la pâte augmentant ainsi son élasticité.
- Mise en forme des biscuits : étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 à 5 mm et découper les formes à l'aide d'emporte-pièce.
- Déposer les biscuits directement sur les plaques de cuisson (sans beurrage)
- Dorure à l'œuf
- Cuisson à 190°C pendant environ 15 min.