CIGARETTES RUSSES

DENRÉES POUR 60 CIGARETTES ENVIRON	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- beurre - sucre glace - œufs (6 blancs) - farine type 55 - vanille - beurre pour les plaques	kg kg kg kg kg	0,200 0,200 0,200 0,150 PM 0,040

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Coucher des cigarettes

Coucher des petits tas d'appareil sur les plaques beurrées, en utilisant une poche munie d'une douille ronde unie de 7 mm de diamètre.

Les coucher en quinconce, à raison d'une vingtaine de cigarettes par plaque (ne pas les serrer).

Étaler l'appareil en tapant fortement la plaque sur le plan de travail ou sur une planche à découper.

2. Cuire les cigarettes

Les cuire au four à 210/220 °C.

Les cigarettes doivent être blondes, et présenter une couronne plus foncée sur le pourtour.

Les décoller à l'aide d'un triangle, puis les rouler immédiatement à l'entrée du four sur une petite tige en acier inoxydable.

Résultat

Assiette de petits fours secs

VARIANTE EN VIDÉO
Cigarettes
www.bpi-campus.com

SABLÉS DIAMANT

DENRÉES POUR 24 SABLÉS ENVIRON	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- beurre extra-fin - sucre glace - œufs (2 jaunes) - farine - vanille extrait liquide	kg kg kg kg l	0,150 0,075 0,040 0,200 PM
FINITION DORURE		
- œufs entier (1 pièce) - sucre cristallisé - beurre pour les plaques	kg kg kg	0,055 0,160 0,040

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Peser, mesurer et contrôler les denrées.

2. Réaliser l'appareil

Ramollir le beurre dans une calotte à l'aide d'une spatule.

Ajouter le sucre glace et crémer l'ensemble, puis ajouter les deux jaunes d'œufs et l'extrait de vanille liquide.

Incorporer la farine de manière à obtenir une pâte ferme.

Éviter de travailler la pâte qui risquerait de prendre du corps.

Rouler la pâte dans du papier sulfurisé de la forme d'un cylindre de 4 cm de diamètre.

Raffermir le cylindre en enceinte réfrigérée ou dans un conservateur.

3. Terminer et détailler les sablés diamants

Passer le cylindre successivement dans l'œuf battu et dans le sucre cristallisé.

Bien faire adhérer le sucre.

Détailler le cylindre en rondelles régulières de 5 à 6 mm d'épaisseur.

4. Cuire les sablés diamants

Les cuire à 200/220 °C sur plaques beurrées doublées.

Résultat

Sablés diamant

Propriété des Editions BPI- Reproduction interdite