En langue Française

Gâteaux économiques Samura











Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays. Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed Bordj El Kiffan - Alger - Algérie 021 20 33 99 Dépôt légal : 889 - 2012

SOMMAIRE



Sablés au chocolat et à la crème



Petits croissants à la vanille



Sablés à la pâte d'amandes



Sablés à la ganache au chocolat



Sablés ornementés



Les fleurs ornementées



Sablés multiformes



Gâteaux économiques 2

Le marié et la mariée



Sablés à la pâte d'amandes et à la confiture



Kaikàat aux cacahuètes



Sablés aux gaufrettes



Sablés fourrés et à la pâte d'amandes



Cœurs roses



Barquettes au chocolat blanc



Losanges au chocolat



Canards glacés



Petits croissants au cacao



Triangles pointillés



Kaikàat glacés



Gâteaux avec différents décors



Petites couronnes au chocolat



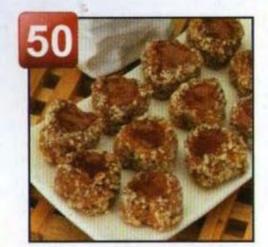
Cœurs blancs et noirs



M'siwsat



Dômes au cacao



Cœurs à la confiture



La marguerite ornementée



Roulés pralinés



Rochers aux pistaches



T'charek au halva turc



Sablés au cacao et à la vanille



Doigts au chocolat noir et blanc

Sablés au chocolat et à la crème

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre glace
- 250 g de farine
- ½ c.à.c de levure chimique
- 1. Dans un récipient, mettre le sucre glace et le beurre.
- 2. Ajouter la vanille et mélanger jusqu'à obtention d'une crème.
- Ajouter le cacao, la farine et la levure chimique et travailler une pâte consistante.
- 4. Ajouter le lait pour ramollir la pâte.

- 1 c.à.c de vanille
- 30 g de cacao
- -5à6c.à.s de lait

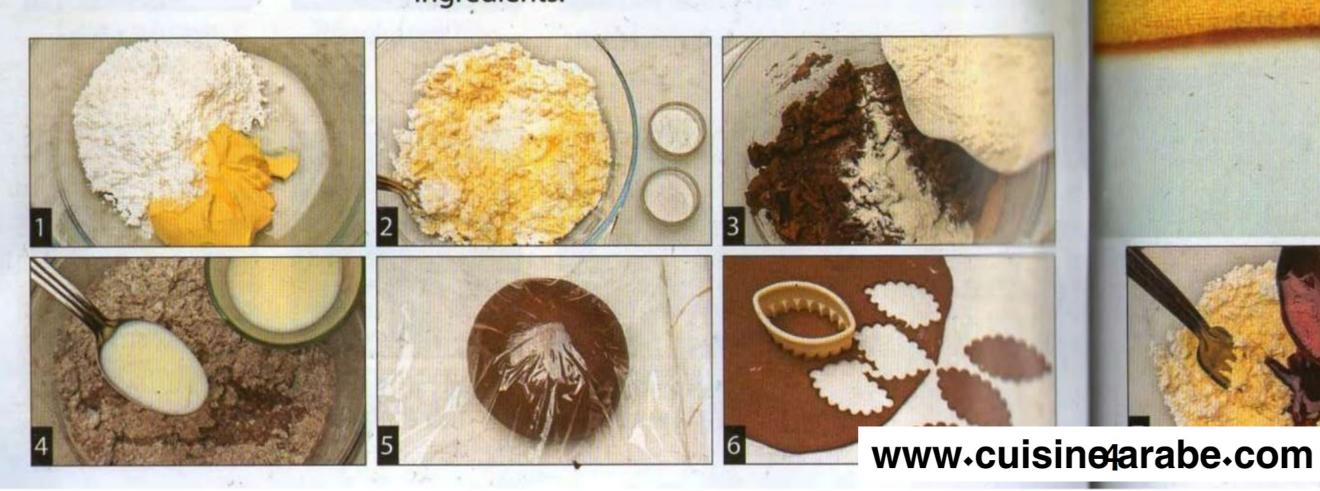
Crème:

- 100 g de sucre glace
- 50 g de beurre ramolli
- 5. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h.
- 6. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm puis découper
- des losanges à l'aide d'un moule (voir photo). Enfourner à 150° pendant 12 mn.
- 7. Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients.

2 c.à.s de confiture de mûres

Décoration:

- Chocolat noir
- Roses de décoration
- 8. Une fois les gâteaux refroidis, les tartiner de crème à l'aide d'une poche à douille et les coller deux par deux.
- 9. À l'aide d'une cuillère décorer la surface avec du chocolat fondu au bain marie et parsemer de roses avant que le chocolat ne sèche.









Petits croissants à la vanille

- 200 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 3 jaunes d'œufs
- Dans un récipient, mettre la farine et le beurre.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- 3. Ajouter la vanille.
- 4. Ajouter le sucre et travailler avec la paume de la main jusqu'à obtention d'une pâte ferme et maniable.
- 5. Façonner un boudin de 5 cm de diamètre et le découper en morceaux.

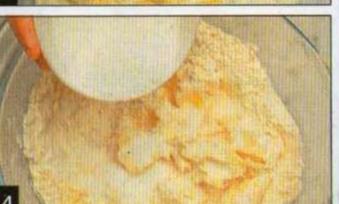
- 75 g de sucre cristallisé
- 1 c.à.c de vanille

Décoration :

- 1 sachet de vanille
- Sucre cristallisé
- 100 g de chocolat
- 6. Former des petits croissants puis enfourner à 180° pendant 15mn.
- 7. Dans un récipient mettre le sucre et la vanille.
- 8. À la sortie du four, enrober les gâteaux encore chaud dans le mélange sucre et vanille.
- À l'aide d'une poche à douille décorer les petits croissants de chocolat fondu.







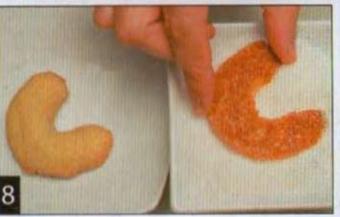


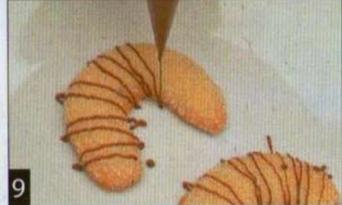












Sablés à la pâte d'amandes

- 300 g de farine
- 50 g de maïzena
- 200 g de beurre ramolli
- 120 g de sucre glace
- ½ c.à.c de levure chimique
- Dans un récipient, mettre le beurre avec le sucre glace, la vanille, la maïzena et mélanger.
- 2. Ajouter la farine, la levure chimique et travailler jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 3. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm puis à l'aide d'un moule découper des ronds de 4 mm de diamètre.

 Enfourner à 150° pendant 12 mn.

- 1 c.à.c de vanille
- Crème: (voir page 02)
- Colorant alimentaire mauve

Pâte d'amades:

- 1 mesure de sucre glace
- 4. Préparer la crème : (voir page 02) puis ajouter le colorant alimentaire mauve et mélanger.
- À l'aide d'une poche à douille recouvrir les ronds de crème.
- Coller les ronds deux par deux.
- -7. Préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients cités dessus. Colorer une partie avec le colorant alimentaire mauve, l'abaisser

- 1 mesure d'amandes moulues
- Blancs d'œufs
- 1 c.à.c de vanille
- Colorant alimentaire mauve
- avec un rouleau puis découper des fleurs avec un emporte pièce.
- 8. Mettre un peu de crème sur la surface des gâteaux pour coller la pâte d'amandes.
- 9. En dernier, à l'aide d'un moule façonner des roses blanches avec la pâte d'amandes non colorée et décorer le centre du gâteau.





















Sablés à la ganache au chocolat

- 150 g de beurre
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 c.à.c de vanille
- 350 g de farine
- 1. Travailler le beurre et le sucre avec une fourchette puis ajouter les œufs et la vanille et mélanger.
- 2. Ajouter progressivement la farine avec la levure chimique et ramasser en une pâte maniable.
- 3. Sur un plan de travail enfariné abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm puis découper des ronds de 5 cm de diamètre. Cuire de 25 à 30 mn.

- 1 paquet de levure chimique

Ganache:

- 150 g de chocolat noir haché
- 150 ml de crème fraîche
- 4. Préparer la ganache : faire fonde le chocolat noir dans un bain marie, faire bouillir la crème fraîche dans une casserole, dès la première ébullition la verser sur le chocolat.
- 5. Laisser fondre pendant 5 mn puis la mettre dans une poche à douille.
- 6. Mettre la ganache sur
- 7. Faire fondre le chocolat

Décoration:

- Chocolat blanc
- Chocolat noir
- Colorant alimentaire vert
- 8. Tremper les ronds de ganache dans le chocolat blanc.
- 9. À l'aide d'une poche à douille ornementer avec des stries de chocolat blanc mélangé avec le colorant alimentaire vert et des stries de chocolat noir fondu.











Sablés ornementés

Pâte:

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 ceuf + 1 jaune
- 1. Dans une terrine mettre le beurre, le sucre, les œufs, le sel et le zeste de citron. Incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 2. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte et découper des carrés et des fleurs à l'aide d'un moule. Enfourner à 150° pendant 15 mn.
- 3. Préparer les ingrédients du glaçage.

- 175 g de beurre ramolli
- Zeste de citron

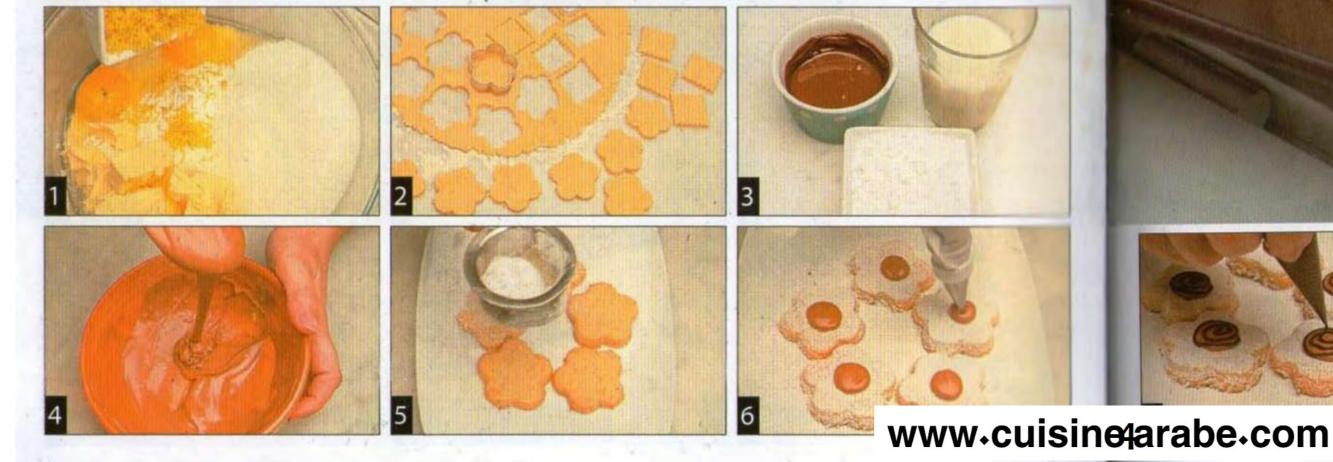
Glaçage:

- Sucre glace
- Lait
- 4. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un glaçage épais.
- 5. Une fois les gâteaux en forme de fleur refroidis, saupoudrer de sucre glace.
- 6. À l'aide d'une poche à douille décorer le centre des fleurs de glaçage.
- 7. Dessiner des spirales sur le glaçage avec le chocolat fondu.

- Chocolat noir

Décoration:

- Pistaches hachées
- Confiture d'abricots
- Chocolat noir
- 8. Badigeonner de confiture les gâteaux en forme de carré puis enrober de pistaches.
- 9. Ornementer de chocolat fondu au bain-marie.











Les fleurs ornementées

- 100 g de margarine
- 100 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- +1 œuf entier
- 1 c.à.c de vanille
- 1. Dans un récipient, mettre la margarine avec le sucre glace et travailler à la fourchette
- Ajouter la vanille et les œufs et travailler aussi.
- 3. Incorporer les noix de coco.
- 4. Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- Abaisser la pâte sur une épaisseur

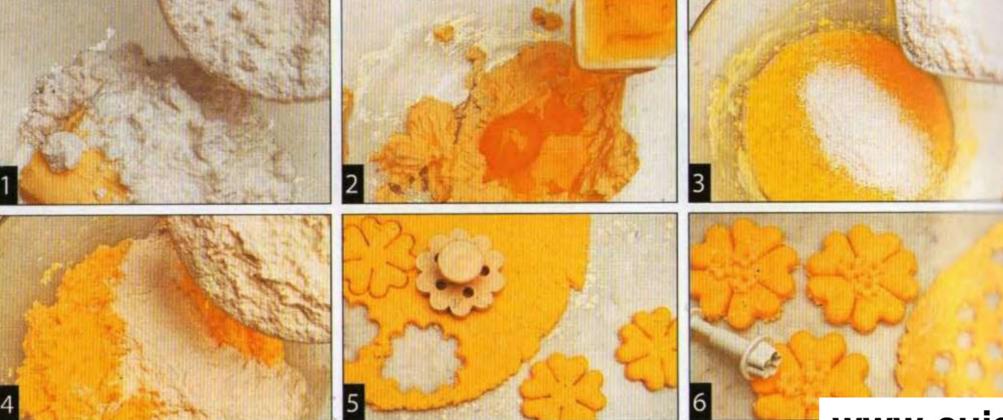
- 25 g de noix de coco
- Farine (selon le besoin)

Glaçage:

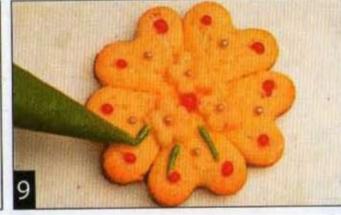
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- de 5 mm, découper de grandes fleurs à l'aide de moule à fleurs.
- o. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm puis découper de petites fleurs à l'aide d'un petit moule à fleurs. Coller 3 petites fleurs sur chaque grande fleur. Déposer les fleurs ornementées sur une plaque enfarinée et enfourner à 160° pendant 12 à 15 mn.

- Colorant alimentaire vert et rouge
- Perles alimentaire argentées
- 7. Préparer le glaçage en mélangeant le blanc d'œuf avec le sucre glace, diviser le mélange en deux puis ajouter les colorants alimentaires.
- 8. Remplir des poches à douilles avec les deux glaçages (vert et rouge).
- Ornementer les fleurs avec les glaçages et les perles alimentaires argentées.









Sablés multiformes

- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- 50 g de maïzena
- 4 à 5 jaunes d'œufs
- 1 sachet de flan caramel (100 g)
- 1. Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre glace, la maïzena et les jaunes d'œufs puis mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Ajouter le flan, la vanille et mélanger.
- Ajouter progressivement la farine et la levure chimique.
- Vous obtiendrez une pâte comme sur la photo.

- ½ c.à.c de levure chimique
- 1 c.à.c*de vanille
- 150 g à 200 g de farine

Décoration :

- Chocolat noir
- 5. Remplir une poche à douille avec cette pâte puis façonner des bâtonnets sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 6. Façonner de petits tas et enfourner à 150° pendant 15 mn.
- 7. Tremper chaque extrémité des bâtonnets dans le chocolat fondu puis enrober dans les vermicelles au chocolat.
- 8. À l'aide d'une poche à douille décorer les

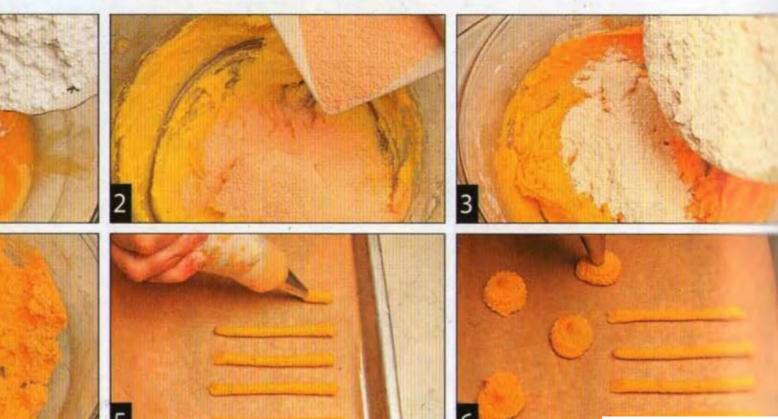
- Vermicelles de chocolat
- Perles alimentaires argentées
- Sucre glace

gâteaux avec le chocolat fondu au bain-marie.

9. Saupoudrer les tas de sucre glace et décorer le centre de chocolat fondu et de perles argentées.

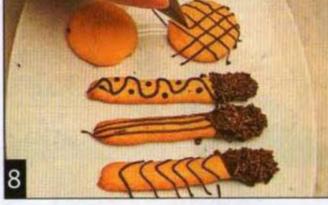
Remarque:

Si vous obtenez une pâte dure ajouter les jaunes d'œufs pour faciliter le passage à travers la poche à douille.











Le marié et la mariée

La pâte:

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- -1œuf
- 1. Mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème.
- 2. Ajouter la vanille et l'œuf et bien mélanger.
- 3. Ajouter progressivement la farine avec la levure chimique et ramasser en une pâte maniable.
- 4. Sur un plan de travail enfariné abaisser la

- 1 c.à.c de vanille
- ½ paquet de levure chimique
- 300 g de farine

Décoration :

- Chocolat noir
- Chocolat blanc
- pâte à une épaisseur de 4 mm puis découper des ronds de 5 cm de diamètre. Enfourner de 25 à 30 mn à 160°.
- 5. Laisser refroidir puis les tremper dans le chocolat blanc fondu au bain-marie.
- 6. Laisser des ronds blancs et tremper les ronds restants dans du chocolat noir fondu au bain-marie.

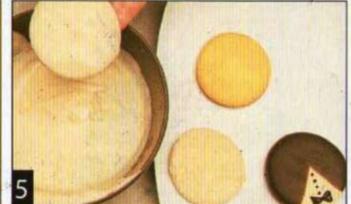
- 7. Ne pas tremper les ronds complètement et laisser la forme de triangle.
- 8. À l'aide d'une poche à douille réaliser un nœud et des pointillés de chocolat noir.
- 9. À l'aide d'une poche à douille remplie de chocolat blanc ornementer les ronds blancs.







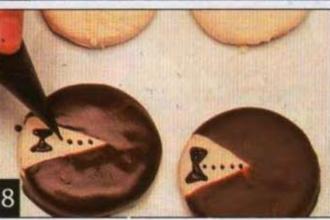














Sablés à la pâte d'amandes et à la confiture

- 150 g de beurre ramolli
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 80 g de sucre glace
- ½ c.à.c de levure chimique
- 3 c.à.s de maïzena
- 1. Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 2. Ajouter les œufs, l'arôme de citron et le colorant alimentaire jaune. Mélanger une autre fois.
- 3. Ajouter la maïzena, la farine et la levure chimique et travailler une pâte molle.
- 4. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau

- 1 c.à.s d'arôme de citron
- Colorant alimentaire jaune
- 400 g de farine

Décoration :

- Confiture d'abricots

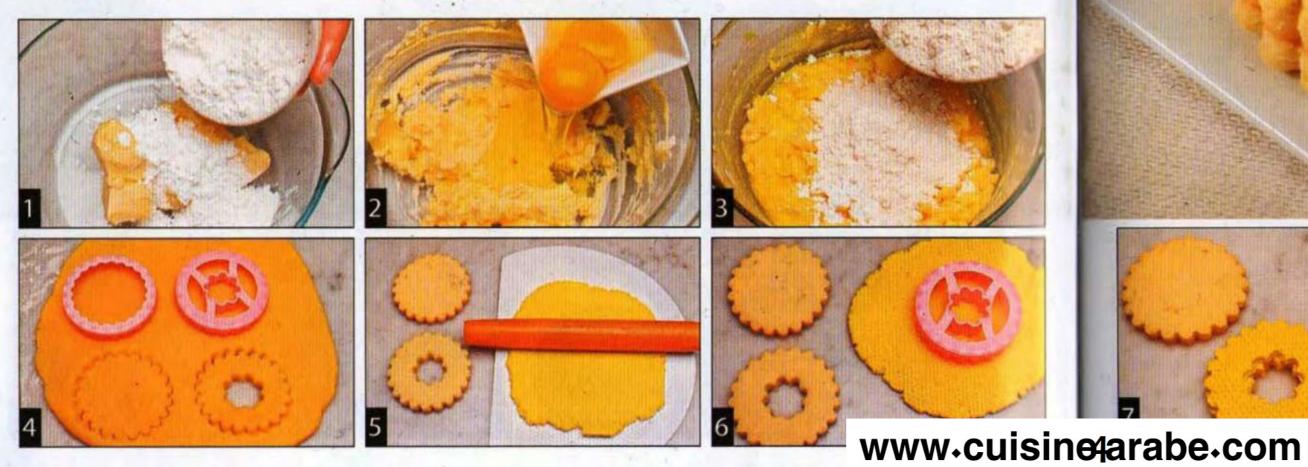
- Pâte d'amandes (voir page 06)
- Colorants alimentaires (jaune, blanc et vert)
- Gelée

sur une épaisseur de 4 mm. Découper des ronds complets et des ronds troués avec un emporte pièce. Enfourner à 170° pendant 20 mn. Laisser refroidir.

- 5. D'autre part, abaisser la pâte d'amandes colorée avec le colorant jaune sur une plaque pointée pour lui donner une forme de peau de citron.
- 6. Découper la pâte d'amandes avec un emporte pièce troué.

Badigeonner ces ronds avec la gelée et les coller sur les gâteaux troués.

- 7. A l'aide d'un moule, confectionner des roses blanches et des feuilles vertes avec la pâte d'amandes.
- 8. Fixer les roses et les feuilles sur la pâte d'amandes jaune.
- 9. Coller avec la confiture un gâteau troué avec un gâteau complet.











Kaikàat aux cacahuètes

- 500 g de farine
- 250 g de margarine
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 1/2 verre de grains de sésame grillés et moulus
- 1. Dans un récipient, mélanger la margarine avec le sucre cristallisé jusqu'à dissolution du sucre.
- 2. Ajouter les grains de sésame.
- 3. Puis incorporer la levure tamisée.
- 4. Incorporer la farine.
- 5. Ramasser sans pétrir et laisser reposer la pâte.

-,½ paquet de levure chimique

Décoration:

- 1 verre de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- 1/2 verre de confiture

6. Abaisser la pâte

sur une épaisseur

de 6 mm, à l'aide

d'un emporte-pièce

découper des ronds

de 6 cm de diamètre.

Trouer les ronds avec

un emporte -pièce

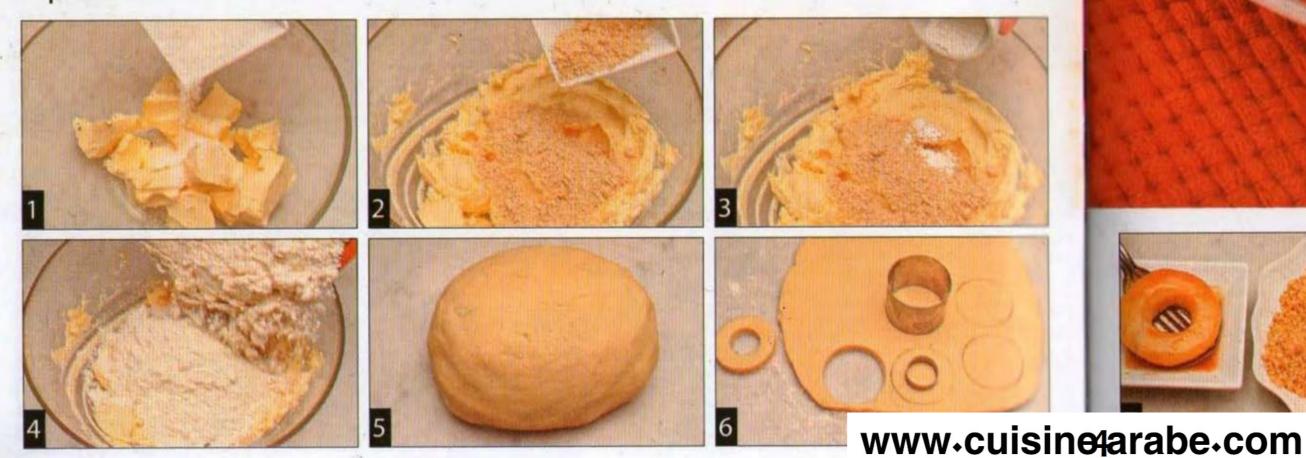
plus petit puis

enfourner à 180°

pendant 25 mn.

- 8. Enrober de cacahuètes et déposer les gâteaux sur une grille.
- 9. Décorer avec des stries de chocolat fondu en utilisant une poche à douille.
- 7. Tremper les gâteaux dans le mélange miel et confiture.

- 2 c.à.s de miel
- 1 tablette de chocolat











Sablés aux gaufrettes

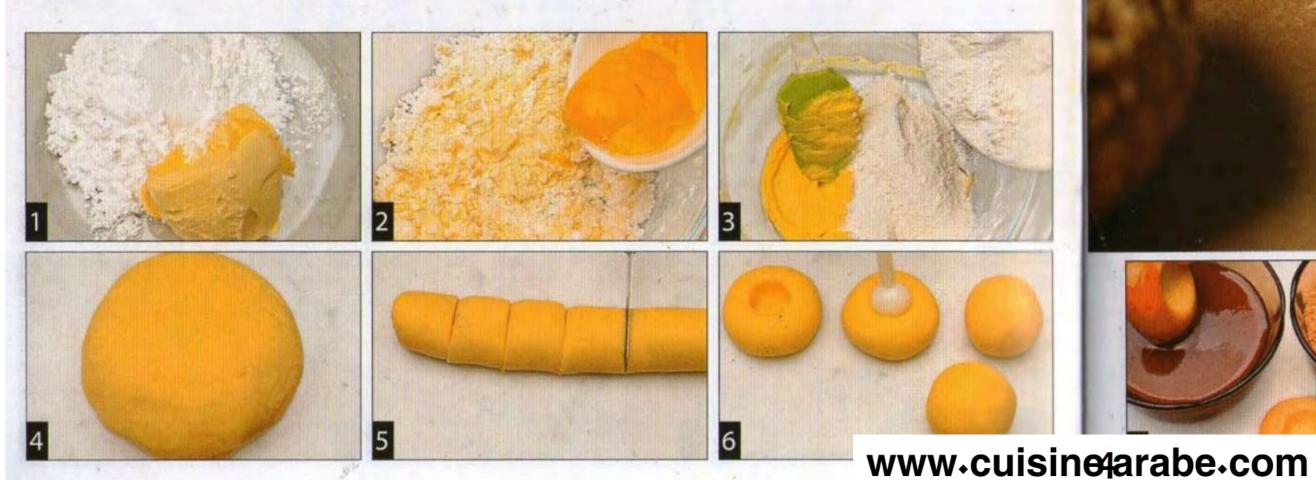
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre glace '
- 150 g de beurre ramolli
- ½ c.à.c de levure chimique
- 1c.à.c de vanille
- 400 g de farine

Décoration:

- Gaufrettes goût chocolat
- Confiture d'abricots

- 1. Dans un récipient, mettre le sucre glace avec le beurre.
- 2. Incorporer les jaunes d'œufs et travailler en une crème.
- 3. Ajouter la farine, la vanille et la levure chimique.
- 4. Ramasser en une pâte ferme.
- 5. Façonner un boudin bombé puis le découper en morceaux.

- 6. Confectionner des boules, puis à l'aide d'un bâtonnet en plastique avec une petite boule au bout, trouer le dessus. Enfourner à 150° pendant 15 mn.
- 7. Badigeonner le pourtour des gâteaux de confiture.
- 8. Enrober de gaufrettes moulues.
- 9. Remplir les creux avec la confiture d'abricots.











Sablés fourrés et à la pâte d'amandes

- 180 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 1/2 c.à.c de levure chimique
- -1 c.à.c de colorant alimentaire blanc
- 80 g de maïzena
- 1. Dans un récipient, travailler le beurre avec le sucre glace en une crème.
- 2. Ajouter la maïzena, la levure chimique, l'extrait de vanille, le colorant alimentaire et mélanger.
- 3. Ajouter la farine et ramasser jusqu'à obtention d'une pâte molle et maniable. Laisser reposer.
- 4. À l'aide d'un rouleau abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découper des ronds avec un emporte pièce de

- Farine (300 g à 400 g)

Farce:

- 1 verre d'amandes grillées et moulues
- 1/2 verre de noix grillées et moulues
- 1/2 verre de biscuits moulus

6 cm de diamètre.

Enfourner pendant

15 mn à 180° puis

laisser refroidir.

5. Préparer la farce :

mélanger les noix avec

les biscuits moulus et

les amandes, ajouter

le miel jusqu'à ce que

le mélange soit ferme.

6. Abaisser la farce sur

une épaisseur de

8 mm et découper

des ronds avec un

emporte pièce de

5 cm de diamètre.

dessous de la farce

badigeonnner le

avec de la gelée.

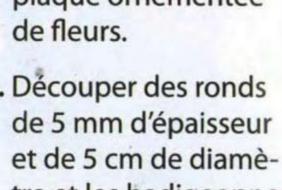
- Miel

Décoration:

- 250 g de pâte d'amandes (voir page 06)
- Colorant alimentaire blanc
- Perles alimentaire argentées
- Gelée

Coller la farce sur les Déposer les gâteaux sablés. sur une tôle enfarinée.

- 7. À l'aide d'un rouleau abaisser la pâte d'amandes sur une plaque ornementée de fleurs.
- 8. Découper des ronds de 5 mm d'épaisseur et de 5 cm de diamètre et les badigeonner avec la gelée.
- 9. Fixer les ronds de pâte d'amandes sur la farce. À l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire sur la surface des gâteaux et décorer de perles argentées.









Cœurs roses

Pâte:

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 50 g de maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à c de vanille
- 1. Dans une terrine travailler le beurre avec le sucre glace et la maïzena.
- 2. Ajouter les œufs et la vanille.
- 3. Incorporer la levure chimique et la farine jusqu'à obtention d'une pâte maniable.
- 4. Abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm puis à l'aide d'un

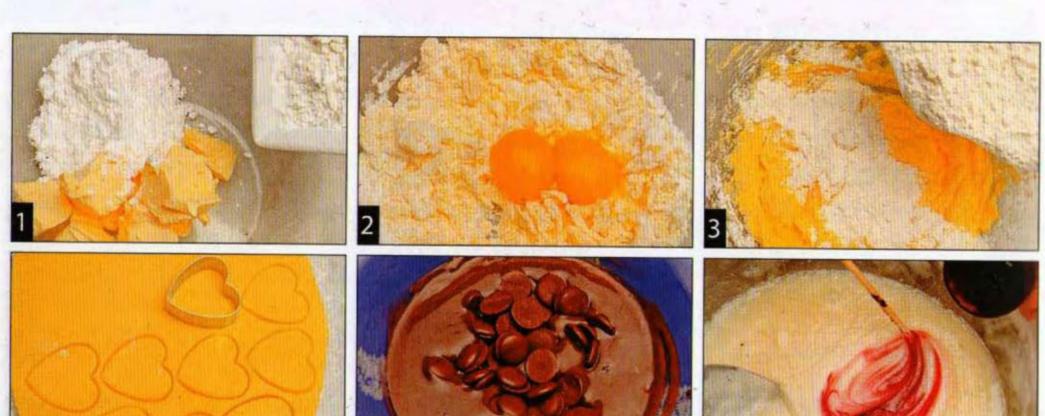
- ½ c.à c de levure chimique
- Farine selon le besoin

Décoration :

- Chocolat noir
- Chocolat blanc
- découpoir découper des cœurs et enfourner à four moyen de 25 à 30 mn.
- 5. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Préparer le glaçage puis ajouter le colorant alimentaire rose.
- Une fois les cœurs refroidis les tremper dans le glaçage rose.

- Glaçage (voir page 12)
- Colorant alimentaire rose

- 8. Laisser sécher sur une grille et ornementer de chocolat noir.
- Décorer le tour avec des pointillés de chocolat blanc fondu.











Barquettes au chocolat blanc

- 100 g de sucre cristallisé
- 150 g d'amandes moulues
- 1. Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre.
- 2. Ajouter la farine.
- 3. Puis ajouter la cannelle et bien mélanger.
- 4. Ramasser la pâte avec les œufs. Laisser reposer.
- 5. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découper des barquettes avec un emporte pièce. Les déposer sur une

- -, 50 g de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.c de cannelle

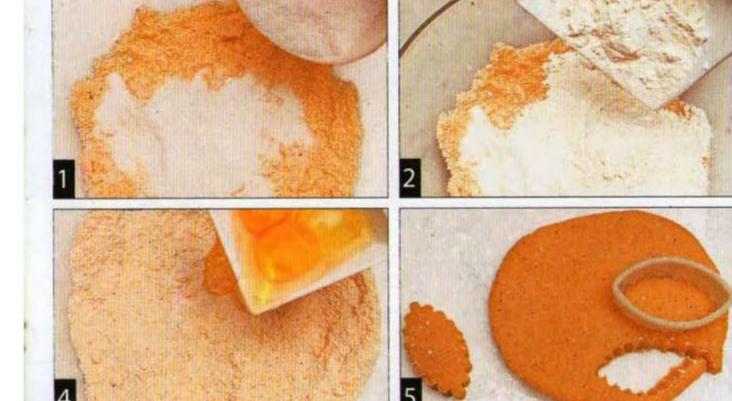
Décoration :

- Chocolat blanc
- 50 g de noix de coco

tôle enfarinée et enfourner pendant 15mn à 180°. Laisser refroidir.

6. Tremper la surface des gâteaux refroidis dans le chocolat blanc fondu au bain marie. Les déposer sur une grille puis parsemer de noix de coco.









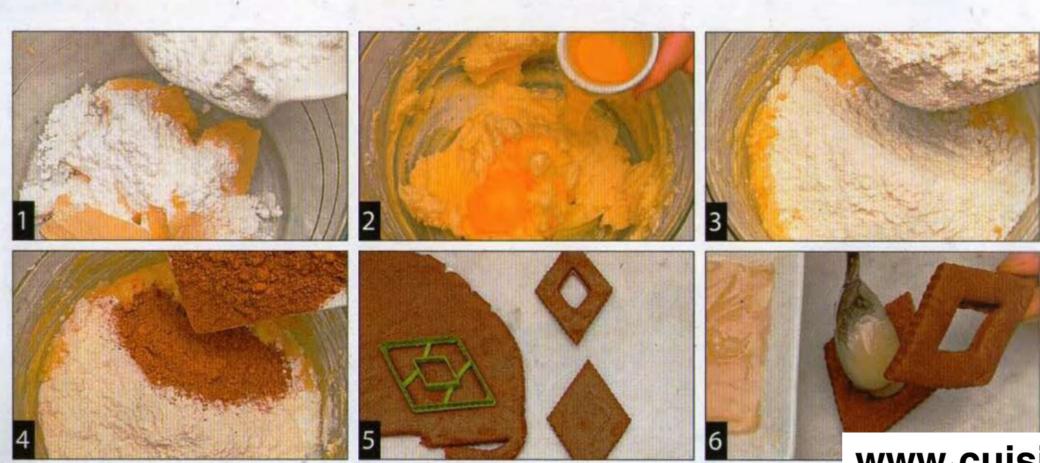
Losanges au chocolat

- 150 g de sucre glace
- 60 g de cacao
- 2 œufs
- 100 g de maïzena
- '- 250 g de beurre
- 1 c.à.c de levure chimique
- Farine (600 g environ)

Décoration :

- Chocolat blanc

- Dans un récipient, mélanger le beurre avec le sucre glace en crème.
- 2. Incorporer les œufs un par un et mélanger une autre fois.
- Ajouter la maïzena, la farine et la levure chimique.
- 4. Ajouter le cacao et ramasser jusqu'à obtention d'une pâte molle et maniable. Laisser reposer.
- 5. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découper des losanges (un troué et l'autre complet) à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les losanges sur une plaque enfarinée et enfourner pendant 25 mn à 180°.
- 6. Coller les gâteaux refroidis deux par deux (un troué avec un autre complet) avec le chocolat blanc fondu.





Canards glacés

La pâte:

- 150 g de beurre
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 c.à c de vanille
- Préparer les ingrédients.
- Dans un saladier travailler le beurre et le sucre.
- Ajouter la vanille et les œufs et mélanger.
- 4. Incorporer progressivement la levure _ chimique avec la farine et ramasser en une pâte maniable.
- 5. Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm puis découper

- 1 sachet de levure chimique
- 350 g de farine

Décoration:

- Glaçage (voir page 12)
- Chocolat noir
- Colorant alimentaire bleu et rose

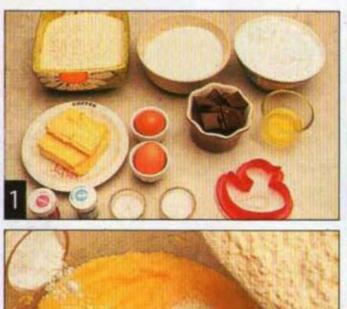
des canards avec un moule.

- 6. Réaliser la forme intérieure et extérieure des canards, les disposer sur une plaque enfarinée et enlever la pâte intérieure des canards à l'aide d'un curedents. Enfourner à 160° pendant 12 à 15 mn.
- 7. Laisser refroidir puis les tremper dans le glaçage coloré avec le colorant rose et bleu. Tracer le contour avec le même glaçage

coloré à l'aide d'une poche à douille.

- Mettre les canards glacés sur du papier sulfurisé.
- 9. À l'aide d'une poche à douille fermer les trous des ailes, du bec et de l'oeil avec le chocolat fondu au bain marie. Laisser bien sécher puis enlever le papier sulfurisé.



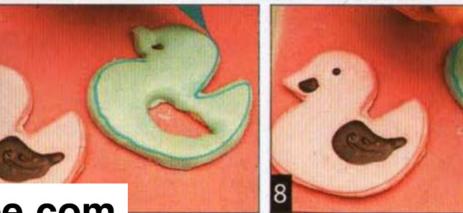














Petits croissants au cacao

Pâte:

- 120 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- 100 g d'amandes non émondées et moulues
- 1. Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, incorporer l'œuf et la vanille.
- 2. Ajouter la farine, le sel et mélanger.
- 3. Incorporer le cacao.
- 4. Ajouter les amandes et ramasser jusqu'à obtention d'une pâte

- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 c.à.c de vanille
- 250 g de farine
- 40 g de cacao

Farce:

- 40 g de crème fraîche

- 100 g de chocolat râpé
- 2 c.à.s d'amandes moulues

Décoration:

- Cacao

- molle et maniable. Laisser reposer.
- 5. Entre temps préparer la farce : dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche, dés ébulition retirer du feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à épaississement du mélange
- 6. Incorporer les amandes moulues puis réfrigérer pendant 2 h.

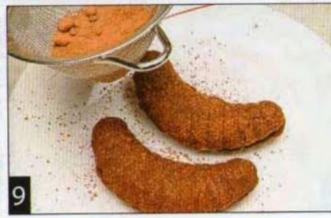
- 7. Reprendre la pâte, la foncer dans des. moules pour former des croissants, enfourner à 180° pendant 12 m.
- 8. Démouler les gâteaux refroidis et les coller deux par deux avec la farce préparée.
- 9. Saupoudrer de cacao à l'aide d'une petite passoire.























Triangles pointillés

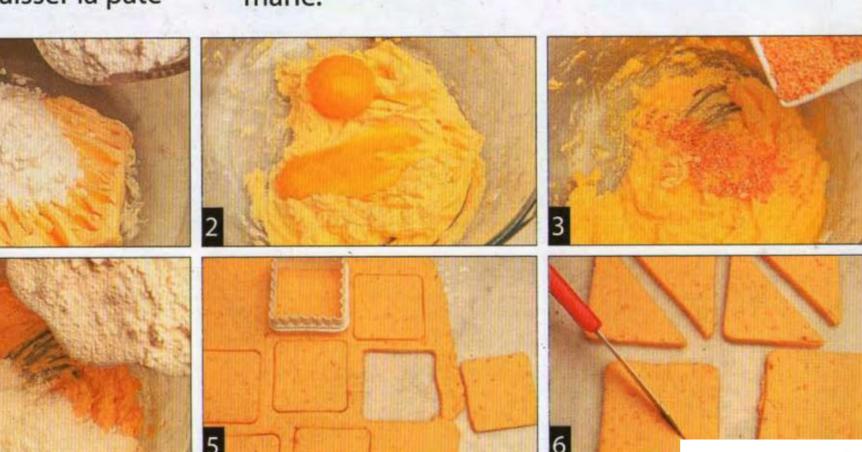
Pâte:

- 150 g de beurre
- 300 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 c.à.c de vanille
- 1. Dans une terrine travailler le beurre et le sucre glace.
- 2. Ajouter la vanille et les œufs.
- Ajouter les cacahuètes grillées et hachées puis mélanger.
- 4. Incorporer progressivement la levure chimique avec la farine et ramasser en une pâte maniable.
- 5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte

- 1 paquet de levure chimique
 - 50 g de cacahuètes grillées et hachées
 - 350 g de farine
 - à une épaisseur de 4 mm puis découper des carrés de 5cm de côté.
 - 6. À l'aide d'un couteau découper ces carrés pour obtenir des triangles. Enfourner pendant 20 à 25 mn.
 - 7. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
 - 8. Laisser les triangles refroidir puis les tremper dans le chocolat noir fondu au bainmarie.

Décoration :

- Chocolat blanc
- Chocolat noir
- Colorant alimentaire bleu et jaune
 - 9. Décorer avec des points de chocolat blanc colorés avec le colorant alimentaire jaune et bleu.











Kaikàat glacés

Pâte:

- -3 mesures de farine (300 g)
- 1 mesure remplie de smen fondu (200 g)
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1. Préparer la pâte : dans un récipient, mettre la farine, ajouter le sucre glace, la vanille, le smen fondu et bien mélanger.
- 2. Mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte molle. Laisser reposer
- 3. Préparer la farce : Dans un récipient mélanger les ingrédients cités et mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

- Eau de fleurs d'oranger
- Eau nécessaire

Farce:

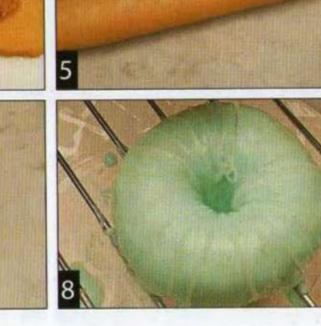
- 3 mesures d'amandes moulues (250 g)
- 1 mesure de sucre cristallisé (150 g)
- 1 c.à.c de cannelle
- 4. Former un boudin avec la pâte et découper des losanges égaux à l'aide d'un couteau, former un rectangle en abaissant chaque losange, disposer la farce sur le bord de la longueur de la pâte.
- 5. Rouler la pâte et former un boudin, joindre les deux bords pour former un bracelet. Enfourner à 180° pendant 35mn puis laisser refroidir.
- 6. Tremper les gâteaux

- Eau de fleurs d'oranger Décoration :
- Pâte d'amandes (voir page 06)
- Glaçage (voir page 12)
- Colorant alimentaire bleu et blanc
- Brillant alimentaire
- 7. A l'aide d'un moule spécial, réaliser une rose avec la pâte d'amandes colorée de colorant alimentaire blanc.
- 8. Décorer avec des stries de glaçage blanc à l'aide d'une poche à douille et laisser sécher.
- 9. À l'aide d'un pinceau maquiller les gâteaux avec le brillant alimentaire, et les décorer au milieu avec la rose réalisée.











Gâteaux avec différents décors

Pâte:

- 150 g de margarine
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 c.à.c de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Farine selon le besoinGlaçage :
- 1 blanc d'œuf

- Sucre glace
- Colorants alimentaires

Décoration :

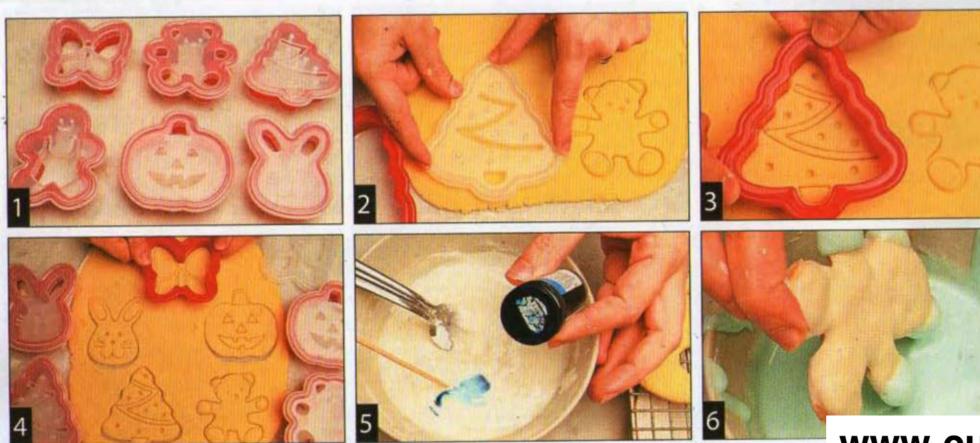
- Chocolat noir

- Préparer des emportespièces de différentes formes.
- 2. Dans un récipient, mettre la margarine avec le sucre et travailler à la fourchette jusqu'à obtention d'un mélange homogène, incorporer les œufs avec la vanille et travailler encore.

 Ajouter progressivement la farine tamisée et la levure chimique jusqu'à obtention d'une pâte molle.

 Sur un plan de travail
- enfariné abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm.
- Découper différentes formes à l'aide des emportes-pièces comme indiqués sur la photo.
- 4. Déposer les formes sur une plaque enfarinée. Enfourner à 160° pendant 12 à 15 mn.
- 5. Colorer le glaçage en ajoutant les colorants alimentaires (bleu, rose, rouge et vert).

- 6. Une fois refroidis, tremper les extrémités des petits ours dans le glaçage bleu.
- 7. Faire fondre le chocolat noir au bain marie et décorer les petits ours à l'aide d'une poche à douille.
- 8. Remplir des poches
 à douille avec les
 différents glaçages
 colorés et décorer
 les gâteaux.
- Continuer l'ornementation comme indiqué sur la photo.











Petites couronnes au chocolat

Pâte:

- 100 g de beurre ramolli

- 100 g de sucre cristallisé

- 225 g de farine

- 1. Dans une terrine mettre le beurre avec le sucre, à l'aide d'une fourchette mélanger en pommade.
- 2. Ajouter l'œuf et la vanille.
- 3. Ajouter le cacao.
- 4. Ajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 5. Façonner un boudin long et épais.
- 6. Découper en morceaux égaux.

- 1 œuf
- 25 g de cacao
- 1. c.à c de vanille
- - 7. Façonner des boudins fins et égaux.

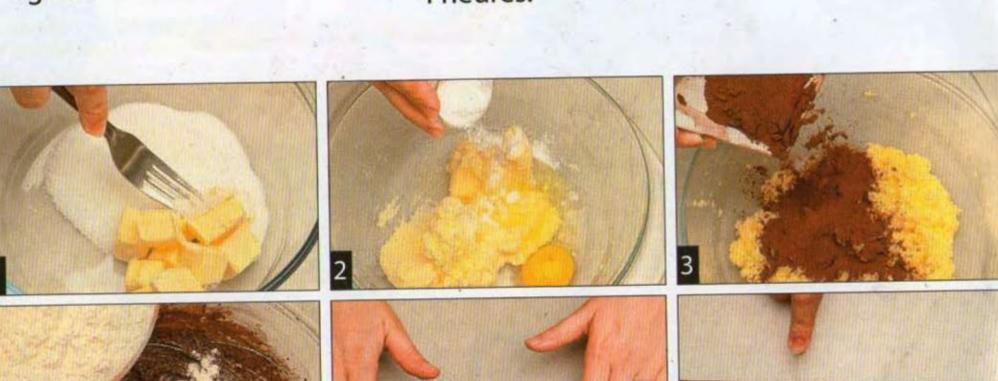
Décoration:

- Chocolat blanc

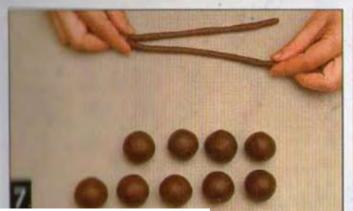
- 8. Tresser deux par deux, coller les deux extrémités pour obtenir une forme de couronne puis enfourner à 160° pendant 20 mn.
- 9. Décorer avec le chocolat blanc fondu au bainmarie.

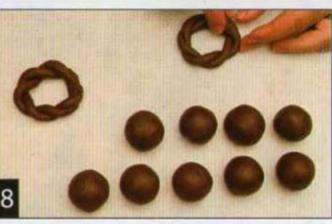
Remarque:

Il est préférable de laisser reposer la pâte pendant 4 heures.











Cœurs blancs et noirs

- 250 g de farine
- 100 g de sucre cristallisé
- 160 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- Vanille
- Dans un saladier mettre le beurre, le sucre, les jaunes œufs et la vanille.
- Ajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 3. Abaisser la pâte puis découper des cœurs avec un moule. Les disposer sur une plaque huilée et enfarinée. Enfourner à 150° pendant 15 mn.

Glaçage:

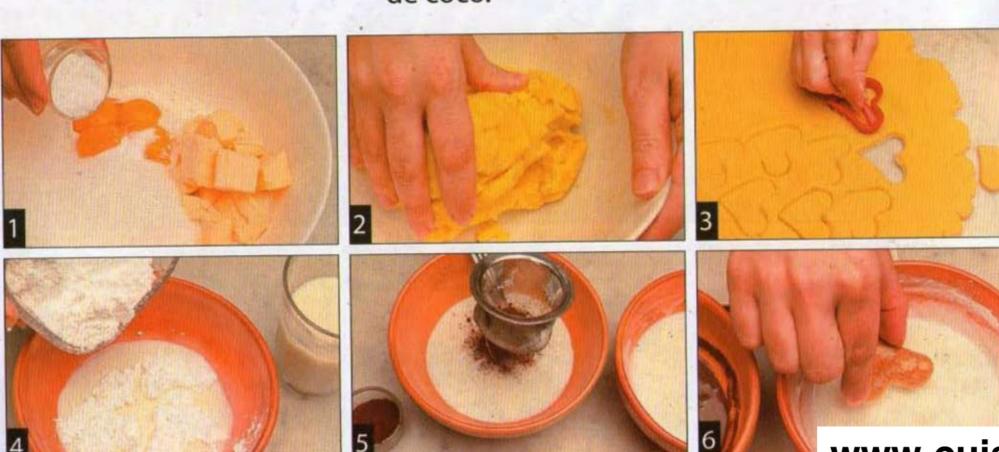
- 1/2 verre à thé de lait
- 2 verres de sucre glace

Décoration :

- Chocolat blanc

- Chocolat noir
- Cacao
- Noix de coco
- Perles argentées
- 4. Préparer le glaçage en mélangeant le lait avec le sucre glace.
- 5. Diviser le glaçage en deux, laisser le premier blanc et ajouter le cacao au deuxième.
- 6. Tremper la moitié des cœurs dans le glaçage blanc et l'autre moitié dans le glaçage noir.
- 7. Saupoudrer de noix de coco.

- 8. A l'aide d'une poche à douille décorer le pourtour des cœurs blancs avec le chocolat noir fondu.
- 9. À l'aide d'une poche à douille décorer le pourtour des cœurs noirs avec le chocolat blanc fondu et décorer la surface de perles argentées.











M'siwsat

- 250 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- Dans un récipient, mettre le beurre avec le sucre glace.
- 2. Ajouter les jaunes œufs et bien mélanger.
- 3. Ajouter la levure chimique et la vanille.
- 4. Ajouter la farine
- 5. Puis avec les doigts, ramasser la pâte.
- 6. Façonner un long boudin bombé et découper des losanges.

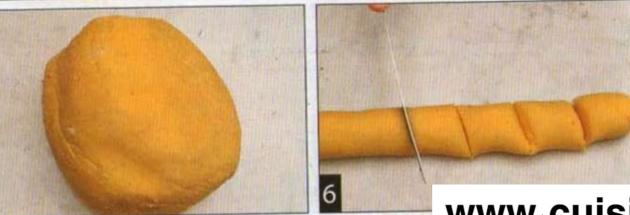
- 3 jaunes d'œufs
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 c.à.c de vanille
- 400 g de farine
- 7. Confectionner de petits boudins avec les losanges de 8 cm de long et 1 cm de large.
- 8. Foncer les boudins dans des moules en silicone pour qu'ils prennent la forme, puis enfourner à 150° pendant 20 mn.
- **9.** Saupoudrer de sucre glace.

















Dômes au cacao

- 250 g de margarine ramollie
- 150 g de sucre glace
- 4 jaunes d'œufs
- 1 c.à.c de vanille
- 1. Dans un récipient, travailler la margarine avec le sucre glace et les jaunes œufs jusqu'à obtention d'une crème.
- 2. Ajouter la vanille et la levure chimique.
- 3. Ajouter les cacahuètes moulues.
- 4. Incorporer le cacao.
- Ajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle et maniable.

- 1 c.à.c de levure chimique
- 250 g de farine
- 2 c.à.s de cacahuètes moulues
- 1 c.à.s de cacao

Décoration:

- Petits bonbons colorés
- Confiture d'abricots
- 6. Mettre la pâte dans une poche à douille.
- 7. Remplir des moules en silicone de pâte pour former des dômes. Enfourner à 150° pendant 25 mn.
- 8. Une fois refroidis, badigeonner le dessous des gâteaux avec la confiture.
- Puis enrober de bonbons colorés.





















Cœurs à la confiture

- 125 g de margarine ramollie
- 75 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 1. Dans un récipient, travailler la margarine avec le sucre glace en pommade.
- 2. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 3. Ajouter la vanille et la levure chimique.
- 4. Ajouter la farine et ramasser la pâte.
- 5. Mettre la pâte dans une poche à douille.

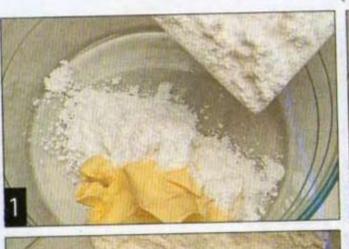
- 1/2 c.à.c de vanille
- 1/2 c.à.c de levure chimique
- 125 g de farine

Décoration:

- Amandes non émondées moulues

- Confiture d'abricots liquide
- 6. Remplir un moule en silicone en forme de cœur avec la pâte. Enfourner pendant 25 mn à 150°.
- 7. Une fois refroidis, badigeonner le pourtour des gâteaux de confiture.
- 8. Puis enrober d'amandes.
- 9. En dernier, remplir le vide de confiture.





















La marguerite ornementée

- 200 g de margarine ramollie
- 100 g de sucre glace
- -1 œuf
- Dans un récipient, mettre la margarine avec le sucre glace, l'œuf et travailler en crème puis ajouter la vanille.
- Diviser le mélange en deux, ajouter le cacao à la première partie.
- Ajouter la farine et ramasser en une pâte ferme et marron.
- 4. Ajouter la farine à la partie restante jusqu'à ce que la pâte soit ferme et blanche.
- Confectionner un boudin blanc de

- 2 c.à.c de cacao
- 1 c.à.c de vanille
- Farine selon le besoin

Décoration:

- Chocolat noir
- Pépites de chocolat jaune
- 8. Décorer de stries de chocolat noir fondu à l'aide d'une poche à douille.
- 9. Décorer le centre de chaque marguerite avec les pépites de chocolat jaune fondu.



- 6. Découper des tranches chaque 5mm pour former des pétales.
- 7. Former des marguerites de 5 pétales, les déposer sur une tôle enfarinée et enfourner à 150° pendant 15 à 20 mn.





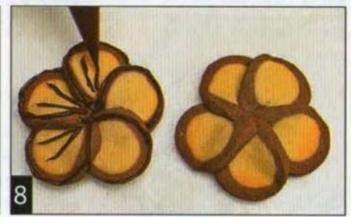














Roulés pralinés

La pâte:

- 400 g de farine
- 100 g de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- 1 œuf entier +1 jaune
- 1 c.à.c de vanille
- Dans un récipient, mettre le beurre, la farine, la levure chimique et les œufs.
- Ajouter le sucre glace et la vanille.
- Ramasser avec le lait jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
- 4. Préparer le pralin :
 dans une casserole,
 faire bouillir l'eau
 avec le sucre jusqu'à
 épaississement du
 sirop. Poser les
 cacahuètes sur une

- 1 verre à thé de lait
- 150 g de beurre ramolli

Farce:

- 300 g de cacahuètes
- 5 c.à.s de sucre cristallisé

tôle recouverte de papier sulfurisé puis arroser de sirop et faire dorer au four.

- 5. Préparer la farce : moudre le pralin (laisser une quantité pour la décoration), saupoudrer de cacao et ramasser avec le lait.
- 6. Abaisser la pâte et former un rectangle de 20 cm de long et 10 cm de large, mettre la farce dessus, laisser un vide puis

- 5 c.à.s d'eau
- 1 c. à s de cacao
- Lait

Décoration :

- Chocolat blanc
- Chocolat noir

enrouler la pâte sur la farce.

- 7. Découper des rectangles et enfourner à 150° pendant 20 à 25 mn.
- 8. Tremper la surface des gâteaux refroidis dans le chocolat blanc fondu.
- 9. Décorer de pralin.

Remarque:

Vous pouvez tremper le fond des gâteaux dans le chocolat noir.

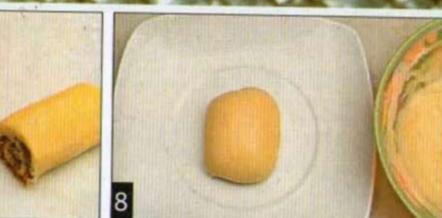
















Rochers aux pistaches

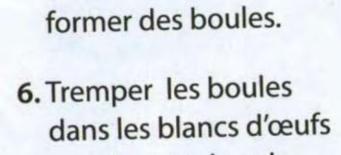
- 100 g de beurre ramolli
- 25 g de maïzena (2 c.à.s)
- 50 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1. Dans un récipient mettre le beurre, le sucre glace, la maïzena, les œufs et la vanille. Bien fouetter jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 2. Incorporer les pistaches et bien mélanger.
- 3. Ajouter la farine et la levure chimique.
- 4. Jusqu'a obtention d'une pâte molle.

- 50 g de pistaches moulues
 - 1 c.à.c de vanille
 - -1/2 c.à.c de levure chimique
 - Farine selon le besoin

5. Confectionner un

en morceaux et

- Décoration:
- Blancs d'œufs
- Pistaches moulues
- Chocolat noir
- Sucre glace
- 9. À l'aide d'une poche à douille décorer les rochers avec le chocolat noir fondu.



boudin, le découper

puis les enrober de pistaches.

7. Enfourner à 150° pendant 20mn.

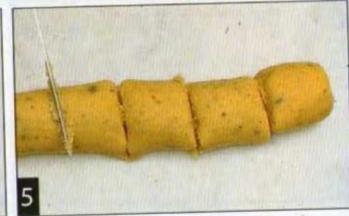
8. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.





















T'charek au halva turc

- 400 g de farine
- 125 g de sucre cristallisé
- 1 œuf
- ½ c.à.c de vanille
- ½ c.à.c de levure chimique
- Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la levure chimique et la vanille.
- 2. Ajouter l'œuf.
- 3. Verser le smen fondu et travailler avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte sablée.
- 4. Ramasser avec le lait jusqu'à ce que la pâte soit molle. Laisser reposer pendant 1h.

- 150 g de smen fondu
- Lait selon le besoin

Farce:

- 100 g d'amandes moulues
- 200 g de halva turc (halwat aturc)
- 5. D'autre part, préparer la farce en mélangeant les amandes avec le

halva turc moulu.

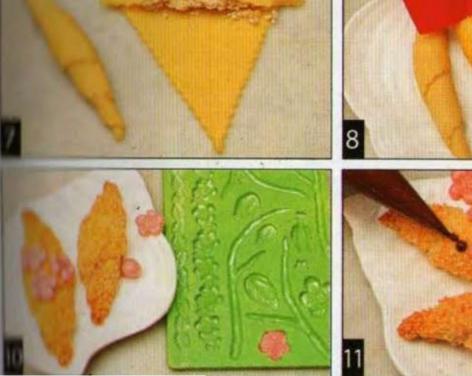
- 6. Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3mm, et à l'aide d'un emporte pièce découper des triangles.
- 7. Mettre un peu de farce sur le triangle, enrouler la pâte et fermer délicatement.

Décoration:

- 1 œuf battu
- Amandes moulues
- Pâte d'amandes rose
- Chocolat noir
- 8. Enduire les tcharek d'un œuf battu.
- 9. Enrober d'amandes moulues. Enfourner à 150° pendant 15 à 20 mn.
- 10. Une fois refroidis, confectionner des fleurs avec la pâte d'amandes rose.
- 11. Coller les fleurs avec du chocolat fondu.
- 12. À l'aide d'une poche à douille décorer les tcharek de chocolat.

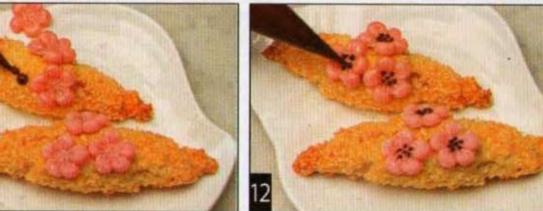












Sablés au cacao et à la vanille

- 250 g de margarine ramollie
- 100 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 1. Dans un récipient, travailler la margarine avec le sucre glace et les œufs, mélanger jusqu' à obtention d'un mélange crémeux puis ajouter la vanille.
- 2. Diviser le mélange en deux, incorporer le cacao et la farine à la première partie jusqu'à obtention d'une pâte ferme et marron.
- Ajouter la farine à la partie restante afin d'obtenir une pâte ferme et blanche.

- 1 c.à.c de cacao
- 1 c.à.c de vanille
- →Farine selon le besoin
- 4. À l'aide d'un rouleau abaisser les deux pâtes puis découper des roses avec un emporte-pièce.
- 5. Fixer des boules de pâte blanche sur la rose noire, et des boules de pâte noire sur la rose blanche. Enfourner à 150° pendant 15 à 20 mn.
- Remplir une poche à douille avec Nutella
- 7. Passer le chocolat sur les extrémités de la rose noire.

Décoration:

- Chocolat Nutella
- 50 g de chocolat noir pour le cœur de la rose
- 8. Coller ensemble le gâteau noir et le gâteau blanc.
- 9. À l'aide d'une poche à douille, faire des pointillés avec le chocolat noir fondu.

Remarque:

Vous pouvez ajouter une cuillère de lait au Nutella afin d'obtenir un chocolat plus liquide.

















Doigts au chocolat noir et blanc

Pâte:

- 200 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre glace
- 450 g de farine

- 1 c.à.c de levure chimique
- 50 g d'amandes non
- émondées moulues
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1 paquet de vanille

Décoration :

- Chocolat blanc et noir

- 1. Dans un récipient, mettre le sucre glace avec la margarine.
- 2. Travailler en une crème et incorporer les œufs.
- 3. Ajouter la vanille.
- **4.** Puis les amandes moulues et mélanger.
- 5. Ajouter la farine avec la levure chimique.

- 6. Ramasser en une pâte.
- 7. Former un boudin d'1 cm d'épaisseur et découper des bâtonnets chaque 7 cm. Les disposer dans une tôle et enfourner à 150° pendant 20 mn.
- 8. Laisser refroidir et tremper les deux extrémités dans le chocolat noir et blanc fondus.

9. À l'aide d'une poche à douille décorer les gâteaux de chocolat noir fondu.



















