- ANIMATION PÂTISSERIE -

Les recettes norvégiennes

ANIMATION PÂTISSERIE

SERINAKAKER

INGRÉDIENTS

250g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de sucre vanillé
150g de beurre
150g de sucre
1 œuf

DÉCORATION

1 blanc d'œuf
Sucre cristal
Amandes hachées

RECETTE

Mélanger le sucre vanillé et la levure à la farine.

Emietter le beurre dans le mélange, ajouter le sucre et un œuf battu.

Bien travailler la pâte et la former en rouleau.

Couper le rouleau en morceaux de taille égale et les rouler en boules.

Placer les gâteaux sur une plaque et les écraser légèrement avec une fourchette.

Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes hachées et de sucre cristal.
Cuire à four moyen (175° C).

ANIMATION PÂTISSERIE

BERLINERKRANSER

INGRÉDIENTS

1 jaune d'œuf dur
1 jaune d'œuf cru
4 cuillères à soupe de sucre
175g de farine de blé
125g de beurre

DÉCORATION

1 blanc d'œuf
Sucre perlé

RECETTE

Faites bouillir un œuf dur. Fendez-le et retirez le jaune d'œuf. Remuez-le avec le jaune d'œuf cru. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Émiettez le beurre dans la farine, mais gardez-en un peu de côté. Ajoutez le mélange aux œufs et remuez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Si la pâte est lâche, vous pouvez ajouter le reste de la farine. Ne remuez pas trop la pâte, sinon elle risque d'être difficile à étaler.

Prenez de petites portions de la pâte et roulez-les en rouleau aussi épais que votre petit doigt. Divisez en morceaux d'environ 12 centimètres de long. Disposez-les en anneaux, les extrémités se chevauchant. Si vous en avez la possibilité, laissez les gâteaux reposer dans un endroit frais avant de les décorer, il est alors plus facile de les soulever.

Badigeonnez les gâteaux avec le demi blanc d'œuf fouetté. Trempez-les dans du sucre perlé sur une assiette et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faites-les cuire au milieu du four à 180 degrés pendant 10-12 minutes. Retirez-les lorsqu'ils sont de couleur jaune clair. Retirez délicatement les gâteaux de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille.

ANIMATION PÂTISSERIE

PEPPERKAKER

INGRÉDIENTS

300g de beurre
300g de sucre
1/2 cuillère à café de clous de girofle moulus
2 cuillères à café de gingembre moulu
2 cuillères à café de poivre
2 cuillères à café de cannelle moulue
3 décilitres de sirop noir
2 œufs
4 cuillères à café de bicarbonate de soude
900g de farine

GLAÇAGE

250g de sucre glace
1 blanc d'œuf
1/2 cuillère à café de jus de citron

RECETTE

Mélanger le beurre, le sirop et le sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter les clous de girofle, le gingembre, le poivre et la cannelle et bien mélanger.

Retirer la casserole du feu et laisser légèrement refroidir le mélange. Incorporer les œufs.

Ajouter le bicarbonate de soude et tamiser la farine. Mélanger le tout en une pâte lisse. La pâte doit être assez molle et collante, elle va beaucoup se raffermir en refroidissant !

Verser la pâte dans un bol et saupoudrer un peu de farine sur le dessus. Couvrir d'un film plastique et mettre la pâte au frigo pendant quelques heures, de préférence toute la nuit.

Couper un morceau de pâte. Remettre le reste de la pâte au réfrigérateur. Pétrir soigneusement la pâte. Ajouter un peu de farine si elle vous semble trop molle.

Étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur. C'est plus facile quand la pâte est molle comme de la pâte à modeler. Découper des pains d'épices et les transférer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Récupérer le reste de pâte et la mettre au frais. Découper un autre morceau de pâte et répéter l'opération. La pâte devient difficile à travailler lorsqu'elle devient trop chaude, elle peut donc reposer à nouveau au réfrigérateur.

Cuire les gâteaux au centre du four à 175 °C pendant environ 10 minutes. Refroidir complètement les gâteaux sur une grille.

Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais et décorer les gâteaux.