



PETITS GATEAUX et DOUCEURS

BISCUITS AUX AMANDES.....	3
ARISTOCRATES	4
ROCHERS COCO	5
SABLES NANTAIS	6
CHAMALLOW MAISON	7
SABLES NORMANDS.....	8
PETITS SABLES A LA VANILLE	9
SABLES AUX AMANDES	10
MADELEINES.....	11
SABLES	12
VANILLE KIPFERL	13
MACARONS DE NANCY	14
BOULETTES RUSTIQUES	15
PETITS GATEAUX AU PRALIN ET AMANDES	16
MACARONS NOIX DE COCO ET PRALIN	17
COOKIES AMANDES CHOCOLAT	18
SABLES A LA VANILLE	19
TUILES AUX AMANDES.....	20
SHORTBREADS.....	21
PETITS GATEAUX AUX NOISETTES	22
DUFFINS AUX POMMES	23
PETITS GATEAUX AUX AMANDES.....	24
COOKIES A LA PUREE D'AMANDES.....	25
TWIX.....	26
VISITANDINES	28
AMARETTI	29
MARRONS GLACES	30
SABLES AUX NOIX.....	31
PRINCE MAISON.....	32
MUFFINS A LA NOIX DE COCO	33
SPECULOOS	34
SABLES RHUM, CANNELLE ET SUCRE DE CANNE	35
GRANOLA.....	36
CANTUCCINI AUX AMANDES ET NOISETTES	37
CROQUANTS DE CORDE.....	38
BOUNTY.....	39
BISCUITS COCO.....	40
CROUSTILLES AUX AMANDES	41
FINGERS.....	42
GALETTES SAINT-MICHEL	43
ORANGETTES	44
MENDIANTS	45
SABLES BRETON	46
PETIT ECOLIER.....	47
COOKIES TOUT CHOCOLAT	48
PALMIERS.....	49
FINANCIERS	50



Baeck' en cuisine avec Thermomix
Cuisine facile de tous les jours avec Thermomix ... ou pas

GIANDUJA	51
CACAHUETES PRALINEES.....	52
CROQUANTS CRAQUANTS	53
ROCHERS AUX AMANDES	54
CARRES DE SALERS	55
BOUCHEES AU CHOCOLAT ET AUX NOIX.....	56
ROUDOR MAISON	57
CRINKLES AU CHOCOLAT	58
CROQUANTS AUX AMANDES.....	59
MUFFIN AUX NOISETTES.....	60
PEPITO	61
MACARONS	63
GANACHE POUR MACARONS	64
COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT	65
CHOUQUETTES	66



Biscuits aux amandes

ingrédients

- 110 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 1 œuf
- ½ càc d'arôme d'amandes amères
- 25 g de poudre d'amandes
- 150 g de farine
- Amandes effilées



recette

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Mettre le beurre et le sucre dans le bol. Programmer **1 mn / vit 1**.

Ajouter l'œuf et l'arôme. Mélanger **1 mn / vit 1**.

Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Programmer **1 mn / pétrin**.

Former des boules à l'aide de petites cuillères et les rouler dans des amandes effilées.

Placer les boules sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 minutes.



Aristocrates

ingrédients

- 30 g d'amandes non mondées
- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- Sucre



recette

Mettre les amandes dans le bol. Mixer **6 sec / vit 6**. Réserver.

Mettre la farine et le beurre dans le bol. **1 sec / turbo (3 fois)**.

Ajouter le sucre, les amandes et le jaune d'œuf. **1 mn / pétrin**.

Former une boule. La filmer et la réserver au frais.

Préchauffer le four à 200°C.

Façonner des boudins de 4 cm de diamètre.

Badigeonner les boudins de blanc d'œuf avec un pinceau puis les rouler dans le sucre.

Couper les boudins en tranches d'1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 10 minutes.



Rochers coco

ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- 150 g de noix de coco



recette

Mettre dans le bol les blancs d'œufs et le sel. **0,5 sec / turbo (2 fois)**.

Mettre le fouet en place et programmer **4 mn 30 / vit 3.5 / sans gobelet** (en augmentant progressivement).

Dans un cul de poule, mettre les blancs en neige et ajouter le sucre et la noix de coco. Mélanger délicatement avec une marquise.

Laisser reposer 30 minutes.

Prélever 1 càc de pâte pour en faire une boule. La déposer sur une plaque à pâtisserie.

Laisser reposer 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir les rochers sur une plaque avant de les conserver dans une boîte.



Sablés nantais

ingrédients

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 70 g de sucre
- 70 g de vergeoise
- 1 œuf
- 25 g de lait
- 2 càc de vanille liquide
- 70 g de beurre doux
- 70 g de beurre salé



recette

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre dans le bol la farine, la levure, les sucres, l'œuf, le lait et la vanille. Mélanger **30 sec / vit 1**.

Ajouter les beurres mous. Programmer **3 mn / pétrin**.

Former une boule. La filmer et la réserver au frais 2 heures.

Étaler la boule entre deux feuilles de papier cuisine sur une épaisseur de 5 mm.

Découper avec un petit emporte-pièce. Déposer les gâteaux sur une plaque à pâtisserie. Badigeonner avec un pinceau le dessus des biscuits avec un peu de lait puis les rayer avec une fourchette.

Enfourner 12 minutes.



Chamallow maison

ingrédients

- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 4 càs de sirop de grenadine



recette

Laisser les feuilles de gélatine tremper dans de l'eau froide.

Mettre dans le bol le sucre et mixer **10 sec / vit 10**.

Réserver 40 g de sucre glace pour la fin de la recette.

Mettre dans le bol le fouet et ajouter au 160 g de sucre restant les blancs d'œufs. Programmer **3 mn / 90°C / vit 4**.

Ajouter les feuilles de gélatine essorée et le sirop de grenadine.

Programmer **3 mn / 90 °C / vit 4** puis **3 mn / 60°C / vit 4**.

Verser la préparation dans un moule à cake. Filmer et réserver au frais une nuit.

Le lendemain, couper en cubes la préparation et passer chaque cube dans le sucre glace réservé.



Sablés normands

ingrédients

- 3 œufs et 1 jaune pour dorure
- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 10 g de [sucre vanillé](#)
- 1 càc de sel
- 240 g de beurre mou
- ½ càc d'arôme vanille



recette

Faire cuire les œufs durs. Prélever le jaune et l'écraser avec une fourchette.

Mettre dans le bol la farine, les sucres, le sel, le beurre, l'arôme vanille et les jaunes d'œufs.
Programmer **1 mn / pétrin**.

Réserver la boule au frais dans un saladier recouvert pendant une heure.

Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la boule sur une épaisseur de 5 mm. Découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce.

Dorer les sablés avec le jaune d'œuf restant et une goutte d'eau. Faire un quadrillage avec un couteau sur le dessus des biscuits.

Enfourner 15 minutes.



Petits sablés à la vanille

ingrédients

- 25 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 125 g de [sucre vanillé](#)
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- sel
- 250 g de farine



recette

Mettre dans le bol le lait, les graines de vanille et la gousse. Programmer **2 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Laisser infuser 30 minutes.

Ajouter le sucre, l'œuf, le beurre et une pincée de sel. Mélanger **15 sec / vit 3**.

Ajouter la farine. Programmer **1 mn / pétrin**.

Réserver la boule au frais dans un saladier recouvert pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la boule sur une épaisseur de 5 mm. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

Enfourner 15 minutes.



Sablés aux amandes

ingrédients

- 200 g de farine
- 150 g de poudre d'amandes
- ½ càc d'arôme d'amandes amères
- 120 g de sucre
- 20 g de [sucre vanillé](#)
- 1 œuf
- 170 g de beurre mou



recette

Mettre dans le bol la farine, la poudre d'amandes, l'arôme, les sucres et l'œuf. Mélanger **30 sec / vit 1**.

Ajouter 150 g de beurre mou. Programmer **2 mn / pétrin**.

Réserver la boule au frais dans un saladier recouvert pendant au moins deux heures.

Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la boule sur une épaisseur de 8 mm. Découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce.

Faire fondre les 20 g de beurre restants et dorer les sablés au pinceau.

Enfourner 12 à 15 minutes.



Madeleines

ingrédients

- 200 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 2 pincées de fleur de sel
- Le zeste d'un citron
- 1 càc de vanille liquide
- 20 g d'huile neutre (*pépin de raisin pour moi*)
- 85 g de lait
- 220 g de beurre



recette

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le beurre et programmer **30 sec / vit 4**.

Ajouter le beurre **30 sec / vit 5**.

Verser dans un saladier et réserver au frais au moins deux heures. Placer également les moules.

Préchauffer le four à 250°C, chaleur tournante.

Mettre 1 càc dans chaque alvéole.

Enfourner 10 minutes à 200 °C chaleur tournante.

Ces madeleines sont parfaites. Aérées, fondantes ... un régal.



Sablés

ingrédients

- 200 g de farine
- 45 g de Vache qui rit
- 90 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 1 càc de levure
- 1 càc de vanille liquide
- [Sucre glace vanillé](#)
- Cannelle



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la farine, la vache qui rit, le beurre, le sucre, la levure et la vanille dans le bol. Mélanger **40 sec / vit 5**.

Faire une boule et l'étaler entre deux feuilles de papier cuisine sur une épaisseur de 5 mm.

Saupoudrer la pâte de sucre glace puis de cannelle.

Découper avec un petit emporte-pièce. Déposer les gâteaux sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 12 minutes.



Vanille kipferl

ingrédients

- 100 g d'amandes émondées
- 200 g de farine
- 80 g de [sucre glace vanillé](#)
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre mou
- 100 g d'amandes en poudre



recette

Mettre les amandes émondées dans le bol. Mixer **7 sec / vit 5**. Réserver.

Mettre dans le bol la farine, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le beurre et la poudre d'amande. Programmer **4 mn / pétrin**.

Transvaser dans un saladier. Faire des boulettes avec la pâte puis façonner chaque boulette en boudin. Enrober-les avec les amandes broyées.

Les poser sur une plaque à pâtisserie en ramenant les extrémités vers le centre pour former des petits croissants.

Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.



Macarons de Nancy

ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 110 g de [sucre glace vanillé](#)
- 100 g de poudre d'amandes
- ½ càc de vanille liquide



recette

Mettre les blancs d'œufs dans le bol avec le sucre. Blanchir **1 mn / vit 4**.

Ajouter la poudre d'amande et la vanille liquide. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Déposer cette préparation sur une plaque à macarons. Laisser reposer 30 minutes.

Préchauffer le four à 150°C.

Enfourner 25 minutes



Boulettes rustiques

ingrédients

- 30 g d'amandes entières
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 120 g de [sucre glace vanillé](#)
- 4 càc de miel
- 35 g de farine
- 120 g d'amandes en poudre
- 80 g de noix de coco



recette

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre les amandes dans le bol. Mixer **6 sec / vit 10**. Réserver.

Dans le bol propre, mettre les blancs d'œufs et le sel. **Turbo / 1 sec**.

Insérer le fouet et programmer **2 mn / vit 3,5**.

Enlever le fouet.

Ajouter le sucre, le miel, la farine, la poudre d'amande et la noix de coco. Mélanger **10 sec / vit 4**.

Former des boules en les roulant dans la paume des mains et les passer dans la poudre d'amande hachée. Les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 25 minutes.



Petits gâteaux au pralin et amandes

ingrédients

- 4 œufs
- 220 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de lait
- 30 g de [pralin](#)
- Amandes effilées



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol les œufs et le sucre. Mélanger **1 mn / vit 4**.

Ajouter la poudre d'amandes, la farine et la levure. Mélanger **30 sec / vit 2**.

Rajouter le lait et mélanger **20 sec / vit 2**.

Ajouter le pralin et mélanger avec une marquise.

Verser la préparation dans des moules (*j'ai utilisé de petits moules à muffins et de petits moules à cake*).

Saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner 20 minutes.



Macarons noix de coco et pralin

ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 75 g de noix de coco râpée
- 25 g de [pralin](#)
- 60 g de sucre en poudre
- 1 càc d'arôme liquide de vanille



recette

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre les blancs d'œufs dans le bol. **Turbo / 1 sec.**

Ajouter une pincée de sel et le fouet. Monter les blancs **2 mn / vit 3.5.**

Enlever le fouet.

Ajouter la noix de coco, le pralin, le sucre et l'arôme vanille. Mixer **10 sec / sens inverse / vit 4.**

Sur une plaque à pâtisserie, déposer de petits tas de préparation et enfourner 8 minutes.



Cookies amandes chocolat

ingrédients

- 100 g de chocolat (lait ou noir)
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de beurre mou
- 100 g de farine
- ½ càc de bicarbonate
- 50 g de poudre d'amandes



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol. Râper **5 sec / vit 7**. Réserver.

Mettre dans le bol le sucre et l'œuf. Blanchir **1 mn / vit 4**.

Ajouter le beurre, la farine, le bicarbonate, la poudre d'amande et le chocolat. Mélanger **30 sec / vit 2**.

Déposer sur une plaque à pâtisserie de petits tas de pâte, en les espaçant (ils vont s'étaler à la cuisson).

Enfourner 10 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte.



Sablés à la vanille

ingrédients

- 140 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- ½ càc de vanille en poudre
- 90 g de beurre mou



recette

Mettre dans le bol la farine, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille. Mélanger **30 sec / vit 1**.

Ajouter le beurre. Programmer **3 mn / pétrin**.

Former une boule. L'envelopper dans du film alimentaire. Réserver au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson. Découper les biscuits avec un emporte-pièce et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 12 minutes puis laisser les gâteaux refroidir sur une grille.



Tuiles aux amandes

ingrédients

- 25 g de beurre fondu
- 125 g d'amandes effilées
- 125 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- ½ càc de vanille en poudre
- 20 g de farine



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre dans le bol. Le faire fondre **2 mn / 90°C / vit 1**.

Ajouter les amandes, le sucre, les blancs d'œufs et la vanille. Mélanger **1 mn / sens inverse / vit 1**.

Ajouter la farine et mélanger **15 sec / sens inverse / vit 1**.

Faire des petits tas avec une petite cuillère sur une plaque à pâtisserie et les étaler. Espacer les légèrement.

Enfourner 12 minutes.

A la sortie du four, vous pouvez poser les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie ... ou pas !



Shortbreads

ingrédients

- 60 g de sucre
- 80 g de beurre mou
- 1 càc de sel
- ½ càc de vanille liquide
- 50 g de fécule de maïs
- 100 g de farine



recette

Mettre dans le bol 50 g de sucre, le beurre mou et le sel. Mélanger **40 sec / vit 4**.

Ajouter la vanille liquide, la fécule et la farine. Mélanger **1 mn / vit 4** puis **20 sec / vit 4**.

Poser la pâte sur du film alimentaire. Former un boudin. d'environ 8 cm de long. Fermer le film. Réserver au frais pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Couper le boudin en tronçons d'½ cm. Les disposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 20 minutes.

A la sortie du four, saupoudrer les biscuits du reste de sucre.



Petits gâteaux aux noisettes

ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre
- 15 g de [sucre vanillé](#)
- 200 g de poudre d'amande
- noisettes entières



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Insérer le fouet avec les blancs d'œufs et le sel. Programmer **6 mn / vit 4** en augmentant progressivement la première minute. Réserver dans un cul de poule.

Dans le bol propre, mettre les sucres et mixer **10 sec / vit 9**.

Ajouter la poudre des noisettes et programmer **5 sec / vit 5**.

Ajouter la poudre de noisettes petit à petit en mélangeant délicatement avec une spatule.

Faire de petit tas sur une plaque à pâtisserie. Poser sur chaque tas une noisette.

Enfourner 12 minutes.



Duffins aux pommes

ingrédients

- 160 g de sucre
- 1 œuf
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 130 g de beurre
- 150 g de lait
- 2 pommes



recette

Préchauffer le four à 180°C

Mettre dans le bol 75 g de sucre et l'œuf. Mélanger **1 mn / vit 4**.

Ajouter la farine, la levure, 75 g de beurre fondu et le lait. Mixer **10 sec / vit 4**.

Mettre les pommes coupées en petits dés dans le bol et mélanger **15 sec/ sens inverse / vit 2**.

Répartir la pâte dans des moules à muffins.

Enfourner 20 minutes.

Démouler les duffins.

Préparer dans un récipient le reste de sucre. Dans un autre récipient mettre le reste de beurre fondu.

Tremper les gâteaux dans le beurre puis dans le sucre.



Petits gâteaux aux amandes

ingrédients

- 200 g d'amandes en poudre
- 250 g de [sucre glace](#) (+ pour la décoration)
- 2 blancs d'œufs
- amandes entières émondées



recette

Mettre dans le bol la poudre d'amandes et le sucre glace. Mélanger **10 sec/ vit 5**.

Ajouter les blancs d'œufs et mélanger **20 sec/ vit 5**.

Réserver au frais.

Préchauffer le four à 150°C.

Prélever avec une petite cuillère de la pâte. Former une boule dans la paume des mains et la rouler dans du sucre glace. Enfoncer une amande au milieu.

Enfourner 40 minutes.



Cookies à la purée d'amandes

ingrédients

- 60 g de [purée d'amandes](#)
- 90 g de cassonade
- 1 œuf
- 120 g de farine
- 1 càc rase de levure chimique
- 50 g de pépites de chocolat



recette

Mélanger la purée d'amandes, la cassonade et l'œuf **30 sec / vit 1**.

Ajouter la farine et la levure. Mélanger **1 mn / vit 1**.

Transvaser la pâte dans un saladier et ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.

Réserver 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Prélever avec une petite cuillère de la pâte. Former une boule dans la paume des mains et les aplatir légèrement.

Enfourner 15 minutes.



Twix

ingrédients

- du caramel
 - 75 g de sucre en poudre
 - 15 g de beurre
 - un trait de vanille liquide
 - une grosse pincée de sel
 - 120 g de lait
- des gâteaux
 - 40 g de beurre
 - 25 g de sucre
 - 1/2 càc de sel
 - 25 g de fécule de maïs
 - 50 g de farine
 - 1/2 càc de vanille liquide
- de l'enrobage
 - 200 g de chocolat



recette

- du caramel

Faire bouillir le lait et le garder au chaud.

Pendant ce temps, faire fondre le sucre à sec dans une casserole.

Lorsqu'il est totalement fondu, incorporer le trait de vanille, le beurre et le sel et remuer avec une cuillère en bois.

Incorporer petit à petit le lait en touillant continuellement.

Laisser cuire 8 minutes en continuant à remuer.

Laisser refroidir dans un pot à température ambiante pendant 24 heures.

- des gâteaux

Mettre dans le bol le sucre, le beurre et le sel. Faire fondre 1 mn / 40°C / vit 1.

Ajouter la fécule, la farine et la vanille liquide. Programmer 1 mn / pétrin.

Étaler la pâte entre deux feuilles de pâtisserie en un rectangle d'environ 10 cm de côté.

Réserver au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 160°C.

Lorsque la pâte est dure, découper des rectangles de 8 cm sur 1,5 cm.

Disposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie. Avec un pique à brochette, faire des trous sur le dessus des gâteaux.

Enfourner 35 minutes.

Débarrasser les biscuits sur une grille et les laisser refroidir.



- du montage

Lorsque les biscuits sont froids, prendre avec une cuillère à café du caramel et faire des boules, puis les façonner en boudins de la taille des biscuits.

Poser les boudins sur les biscuits. Appuyer légèrement.

Placer les biscuits 2 heures au congélateur.

- du glaçage

Afin que les biscuits soient brillants et ne deviennent pas blanchâtre avec le temps, il faut tempérer le chocolat.

Mettre dans le bol le chocolat **4 sec / vit 7**.

En réserver 65 g (soit 1/3).

Programmer **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2** (pour du chocolat au lait).

Ou **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1** (pour du chocolat noir).

Ajouter le chocolat réservé et programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet** puis **2 mn / vit 2 / sans gobelet**.

Sortir les biscuits du congélateur au dernier moment.

A l'aide d'une fourchette, tremper les biscuits avec son caramel dans le chocolat. Réserver au frigo le temps que le chocolat durcisse.



Visitandines

ingrédients

- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 150 g de sucre
- 6 blancs d'œufs
- 120 g de beurre



recette

Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante.

Mettre dans le bol la poudre d'amandes, la farine, le sucre et les blancs d'œufs. Programmer **7 mn / 90°C / vit 3**.

Faire fondre le beurre et l'ajouter dans le bol. Mélanger **20 sec / vit 3**.

Verser la pâte dans des moules (*j'ai pris des grands moules à muffins*).

Enfourner 15 minutes.



Amaretti

ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 200 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- extrait d'amande amère
- [sucre glace](#)



recette

Mettre les blancs dans le bol et programmer **1 mn 30 / vit 4**.

Ajouter la poudre d'amandes, le sucre et 2 gouttes d'extrait d'amande amère. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Réserver au frais 30 minutes la pâte.

Préchauffer le four à 160°C.

Former des boules de pâte, de la taille d'une noix, en les roulant dans les mains.

Poser sur une plaque à pâtisserie.

Aplatir légèrement les boules et saupoudrer de sucre glace.

Enfourner 20 minutes.



Marrons glacés

ingrédients

- 400 g de châtaignes décortiquées
- 750 g de sucre semoule
- 750 g d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé
- [100 g de sucre glace](#)
- et de la patience !



recette

Mettre les marrons égouttés dans le panier de la cocotte minute.

Verser dans la cocotte l'eau avec le sucre semoule et le sucre vanillé.

Porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes.

Plonger les marrons dans le sirop et laisser doucement frémir pendant 3 minutes. Couper le feu, couvrir la cocotte et attendre 24 heures.

Le lendemain, enlever le panier avec les marrons. Porter à ébullition le sirop puis plonger les marrons. Laisser frémir 3 minutes. Couper le feu, couvrir la cocotte et attendre 24 heures.

Répéter cette opération pendant au moins 5 jours. Si les marrons sont trop fermes continuer ...

Après la dernière cuisson, laisser les marrons 24 heures dans leur sirop.

Le lendemain, égoutter les marrons et les laisser à l'air libre sur une grille pendant 24 heures.

Le dernier jour de cette recette interminable (!), mélanger le sucre glace avec le sirop et tremper un à un les marrons dans le sirop épais. Laisser les marrons égoutter sur une grille.

Préchauffer le four à 220°C.

Enfourner les marrons sur la grille pendant 3 minutes. Éteindre le four et laisser les marrons sécher dans le four pendant 5 minutes.

Sortir les marrons du four et les laisser refroidir avant de les conserver au frais dans une boîte hermétique.



Sablés aux noix

ingrédients

- 80 g de beurre doux
- 1 gousse de vanille
- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de lait
- 12 noix
- 50 g de cassonade



recette

Mettre dans le bol le beurre en morceaux, les graines de vanille, la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et le lait. Mélanger **deux fois 15 sec / vit 4**.

Verser le contenu du bol sur du film alimentaire. Former une boule. Filmer et réserver au frais 30 minutes.

Dans le bol propre mettre la moitié des noix et la moitié de la cassonade. Mixer **2 fois 5 sec / vit 5**.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Poser sur le plan de travail une feuille à pâtisserie jetable. Poser la moitié de la pâte dessus puis une autre feuille à pâtisserie. Aplatir avec un rouleau à pâtisserie.

Répartir régulièrement le mélange cassonade-noix sur la pâte étalée et passer le rouleau pour l'enfoncer légèrement dans la pâte.

Avec un emporte-pièce découper des cercles dans la pâte.

Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie et enfourner 12 minutes.

Recommencer avec le reste des ingrédients (mixer noix et cassonade ; aplatir le reste de pâte ...).



Prince maison

ingrédients

- des biscuits
 - 125 g de farine
 - 10 g de poudre d'amande
 - 35 g de sucre
 - 10 g de [sucre vanillé](#)
 - 75 g de beurre mou
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 pincée de sel
- du fourrage
 - 50 g de chocolat noir
 - 30 g de crème liquide
 - 10 g de sucre en poudre
 - ½ càc de cacao amer



recette

- des biscuits

Verser dans le bol la farine, la poudre d'amande, les sucres, le sel et le beurre coupé en morceaux. Programmer **1 mn / pétrin**.

Ajouter le jaune d'œuf et programmer **1 mn / pétrin**.

Former une boule. La filmer et réserver au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Étaler la pâte entre deux feuilles de pâtisserie jetables (sur une épaisseur de 0.5 cm).

Avec un emporte pièce, découper les biscuits. Faire des trous avec une brochette.

Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie et enfourner 12 minutes.

Laisser les biscuits refroidir sur une grille.

- du fourrage

Mettre le chocolat, la crème, le sucre et le cacao dans le bol et programmer **5 mn / 50°C / vit 1**.

- du montage

Déposer du chocolat sur un biscuit et poser délicatement un autre biscuit. Presser légèrement pour que le chocolat se répartisse bien.

Attendre une heure avant de déguster pour que le fourrage ait la texture idéale.



Muffins à la noix de coco

ingrédients

- 50 g de beurre
- 125 g de noix de coco
- 170 g de sucre
- 170 g de farine
- 1 càc de levure
- 100 g de crème liquide
- 4 œufs



recette

Préchauffer le four à 170°C.

Faire fondre le beurre dans le bol **3 mn / 50°C / vit 1**.

Ajouter la noix de coco, le sucre, la farine, la levure, la crème et les œufs. **Mélanger 20 sec / vit 5**.

Remplir les moules à muffins et enfourner 25 minutes.



Spéculoos

ingrédients

- 250 g de farine
- 150 g de vergeoise brune
- 1 càc bombée d'épices à pain d'épice (*la prochaine fois, j'en mettrai moins*)
- 1 càc bombée de cannelle
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 1 œuf



recette

Mettre la farine, la vergeoise, les épices à pain d'épice, la cannelle et le sel dans le bol. **Turbo / 1 sec / 4 fois.**

Faire fondre le beurre. Le verser dans le bol. Ajouter l'œuf. Mélanger **30 sec / vit 4** puis **10 sec / vit 4.**

Poser la pâte sur du film alimentaire. Former un boudin. Fermer le film. Réserver une nuit au frais.

Préchauffer le four à 160°C.

Couper des tranches très fines du boudin. Poser sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 minutes.



Sablés rhum, cannelle et sucre de canne

ingrédients

- 90 g de beurre
- 65 g de sucre de canne
- 135 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de cannelle
- 3 bouchons de rhum
- [Sucre glace](#)



recette

Mettre le beurre dans le bol **3 mn / 37°C / vit 1.**

Ajouter le rhum. Mettre le fouet et le sucre de canne **1 mn / vit 3.**

Ajouter la farine, la poudre d'amande et la cannelle **1 mn / pétrin.**

Verser sur une feuille de papier sulfurisée la pâte. Former un boudin. Fermer le papier sulfurisé et réserver au frais 30 mn.

Couper le boudin en rondelles et façonner des boules. Marquer les boules avec le dos d'une fourchette. Réserver 2 heures à température ambiante pour que les empruntes restent à la cuisson.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner 15 mn.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.



Granola

ingrédients

- 125 g de farine
- 70 g de farine complète
- 1 càc rase de levure
- 5 g de sel
- 50 g de cassonade
- 10 g de [sucre glace vanillé](#)
- 75 g de beurre
- 1 œuf
- 200 g de chocolat



recette

- des biscuits

Verser les farines, la levure, les sucres et le sel dans le bol. Mélanger **30 sec / vit 1**.

Ajouter l'œuf et le beurre ramolli **2 mn / pétrin**.

Finir le pétrissage à la main et faire une boule. La filmer et la réserver 2 heures au frais.

Sortir la pâte 30 minutes avant de l'étaler.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisine sur une épaisseur de 5 mm (cette méthode permet de ne pas rajouter de farine). Découper les biscuits avec un emporte-pièce. A l'aide d'une fourchette décorer les biscuits de quelques piques.

Enfourner 15 minutes et les laisser refroidir sur une grille.

- du glaçage

Afin que les biscuits soient brillants et ne deviennent pas blanchâtre avec le temps, il faut tempérer le chocolat.

Mettre dans le bol le chocolat **4 sec / vit 7**.

En réserver 65 g (soit 1/3).

Programmer **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2** (pour du chocolat au lait).

Ou **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1** (pour du chocolat noir).

Ajouter le chocolat réservé et programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet** puis **2 mn / vit 2 / sans gobelet**.

Napper les biscuits côté lisse dans le chocolat et racler à l'aide d'une spatule et laisser à température ambiante au moins 2 heures avant de les mettre dans une boîte.



Cantuccini aux amandes et noisettes

ingrédients

- 140 g de sucre
- 20 g de [sucre glace vanillé](#)
- 1 pincée de sel
- 2 œufs moyens (100 g)
- 50 g d'huile de pépin de raisin
- 290 g de farine
- 1 càc de levure
- 100 g d'amandes brutes
- 100 g de noisettes



recette

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Mettre dans le bol le fouet puis les œufs, les sucres, le sel **1 mn / vit 3,5** afin de blanchir le mélange.

Ajouter l'huile lentement en la versant sur le couvercle pendant **1 mn / vit 3,5**.

Transvaser cette pâte dans un saladier et incorporer les fruits secs et la farine additionnée de levure. Mélanger avec la spatule du thermomix (elle est parfaite pour cela) pour obtenir une pâte homogène, mais n'insister pas trop !

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et former 3 boudins.

Mettre les boudins sur une plaque à baguettes.

Enfourner 25 minutes.

Découper les boudins avec un excellent couteau afin de couper sans problème les fruits secs (sur une épaisseur d'environ 1 cm).

Déposer les cantuccini sur une plaque à pâtisserie et enfourner à nouveau 12 minutes.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les ranger dans une boîte en fer.



Croquants de Corde

ingrédients

- 125 g d'amandes brutes
- 220 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 blancs d'œufs



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre les amandes dans le bol **0.5 sec / turbo** (les amandes doivent être réduites mais pas en poudre). Recommencer si nécessaire.

Ajouter le sucre et la farine . Mélanger **45 sec / vit 1,5**.

Ajouter les blancs d'œufs. Mélanger à nouveau **45 sec / vit 1,5**.

Enfourner 12 minutes.

Laisser les croquants refroidir sur une grille avant de les garder au sec dans une boîte en fer.



Bounty

ingrédients

- 180 g de [lait concentré sucré](#)
- 90 g de noix de coco râpée
- 200 g de chocolat



recette

Mélanger le lait concentré sucré et la noix de coco avec une marquise. Tasser avec le dos d'une cuillère à soupe dans un récipient qui ferme et réserver une nuit au frais.

Prélever des morceaux de mélange coco-lait avec une petite cuillère et façonner des quenelles (d'environ 15 g). Les mettre au congélateur une nuit.

Il faut tempérer le chocolat afin que ce dernier soit brillant et lisse.

Introduire le chocolat dans le bol **4 sec / vit 7**.

Réserver 65 g de chocolat (1/3).

Programmer **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1** (pour du chocolat noir) ou **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2** (pour du chocolat au lait).

Ajouter le chocolat réservé et programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet et sans température** puis **2 mn / vit 2 / sans gobelet et sans température**.

A l'aide d'une fourchette, tremper les quenelles de coco dans le chocolat. Réserver au frigo le temps que le chocolat durcisse.



Biscuits coco

ingrédients

- 75 g de noix de coco râpée
- 175 g de beurre
- 350 g de farine
- 125 g de [sucre glace vanillé](#)
- 30 g lait
- 1 pincée de sel
- ½ càc de cannelle
- Cassonade



recette

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Étaler la noix de coco râpée sur une plaque à pâtisserie et l'enfourner 10 minutes. Laisser refroidir la noix de coco (qui a prit une couleur dorée).

Faire fondre le beurre dans le bol **5 mn / 50°C / vit 1**.

Ajouter la farine, le sucre glace, le lait, le sel, la cannelle et la noix de coco torréfiée. Mélanger **3 mn / vit 1,5**.

Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante.

Façonner des boudins (d'environ 15 g chaque). Les rouler dans la cassonade. Ne pas hésiter à appuyer un peu pour fixer le sucre.

Disposer les navettes sur une plaque à pâtisserie. Pas besoin de laisser trop d'espace entre les biscuits, ils ne s'étalent pas.

Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les ranger dans une boîte.



Croustilles aux amandes

ingrédients

- 60 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 10 g de [sucre glace vanillé](#)
- 40 g d'eau
- 160 g de farine
- ¼ càc de bicarbonate
- 450 g d'amandes effilées



recette

Faire fondre le beurre dans le bol **3 mn / 50°C / vit 1.**

Ajouter les sucres et l'eau. Blanchir **2 mn / 45°C / vit 1.**

Incorporer la farine et le bicarbonate. Mélanger **1 mn / vit 1.**

Puis ajouter les amandes avant de mélanger à nouveau **1 mn / vit 1.**

Verser la préparation dans un moule à cake chemisé d'une feuille de papier cuisson. Bien tasser et lisser.

Laisser au frais une douzaine d'heures.

Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

Découper de très fines lamelles de la préparation et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 12 minutes. Retourner les gâteaux et enfourner à nouveau 10 minutes.

Laisser les croustilles refroidir sur une grille avant de les débarrasser dans une boîte en fer.



Fingers

ingrédients

- 40 g de beurre demi-sel
- 35 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- ½ càc de vanille en poudre
- 200 g de chocolat noir ou au lait



recette

- des biscuits

Faire fondre dans le bol le beurre **3 mn / 90°C / vit 1**.

Ajouter le sucre, le jaune d'œuf et la vanille. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Incorporer la farine progressivement par le trou du couvercle en programmant **2 mn / pétrin**.

Mettre la boule au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Diviser la pâte en deux pâtons. Couper chaque boudin en une dizaine de tronçons. Rouler chaque tronçon.

Enfourner 10 minutes et laisser refroidir sur une grille.

- du glaçage

Afin de garder aux fingers leur brillance et qu'ils ne deviennent pas blancs, il faut tempérer le chocolat.

Hacher le chocolat dans le bol **4 sec / vit 7**.

Réserver 60 g (1/3)

Pour du chocolat noir, programmer **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1**.

Pour du chocolat au lait, programmer **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2**.

Ajouter le chocolat réservé.

Programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet** (et sans température) puis **2 mn / vit 2 / sans gobelet** (sans température).

Tremper les gâteaux dans le chocolat fondu et laisser à température ambiante afin que le chocolat durcisse avant de les réserver dans une boîte.



Galettes Saint-Michel

ingrédients

- 125 g de beurre demi-sel
- 100 g de cassonade
- 200 g de farine
- ½ càc de bicarbonate
- 5 càs de lait
- ½ càc de vanille liquide
- 1 jaune d'œuf



recette

Faire fondre le beurre dans le bol **3 mn / 90°C / vit 1.**

Ajouter le sucre et programmer **3 mn / vit 1.**

Incorporer la farine, le bicarbonate, 3 càs de lait et la vanille **1 mn / pétrin.**

Réserver la boule au frais 2 heures.

La sortir ½ heure avant de l'étaler

Préchauffer le four à 180°C.

Afin de pas rajouter de farine, étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 3 mm.

Découper avec un emporte-pièce les galettes. Avec un emporte-pièce plus petit faire le dessin.

Badigeonner chaque galette avec un mélange jaune d'œuf et 2 càs de lait.

Enfourner 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille avant de les ranger dans une boîte en fer.



Orangettes

ingrédients

- 3 oranges non traitées
- 2 litres d'eau
- sucre en poudre
- 400 g de chocolat



recette

Peler les oranges à vif et tailler la peau en petites lanières.

Verser 1 litre d'eau dans le bol. Ajouter les lanières d'orange. Cuire **20 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Égoutter les oranges dans le panier.

Verser à nouveau 1 litre d'eau dans le bol. Ajouter les lanières d'orange. Cuire **20 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Il est important de faire cuire 2 fois pour enlever l'amertume des peaux d'orange.

Égoutter les oranges dans le panier.

Peser les oranges. Ajouter le même poids de sucre et couvrir (à peine d'eau). Programmer **20 mn / varoma / sens inverse / fouet**. Il ne doit plus rester d'eau à la fin.

Laisser refroidir les lanières sur du papier sulfurisé.

Il faut faire un tempérage du chocolat pour que ce dernier soit bien brillant et lisse.

Introduire le chocolat dans le bol et programmer **4 sec / vit 7**.

Réserver 130 g de chocolat (1/3)

Pour du chocolat noir, programmer **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1**.

Pour du chocolat au lait (ou blanc), programmer **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2**.

Racler les parois. Ajouter le chocolat réservé et programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet** (et sans température !). Racler les parois et reprogrammer **2 mn / vit 2 / sans gobelet** (et sans température).

Tremper les lanières d'orange dans le chocolat et laisser à température ambiante au moins 2 heures avant de les mettre dans une boîte.



Mendiants

ingrédients

- 400 g de chocolat noir (ou lait)
- 150 g de fruits secs



recette

Préparer 2 plaques à pâtisserie avec du papier. Préparer le mélange de fruits secs.

Tempérer le chocolat (ceci permet d'avoir et de garder un chocolat brillant et non pas mat et blanc avec le temps).

Hacher le chocolat **4 sec / vit 7**.

Réserver 1/3 de chocolat (135 g).

Faire fondre le reste **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1** (pour du chocolat noir) ;
ou **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2** (pour du chocolat au lait).

Incorporer le chocolat réservé **5 mn / sans température / vit 2 / sans gobelet**. Puis **2 mn / sans température / vit 2 / sans gobelet**.

Il faut maintenant être assez rapide pour que le chocolat ne durcisse pas et que les fruits collent au chocolat

A l'aide d'une cuillère à soupe, faire de petits tas. Les aplatir avec le dos d'une cuillère et poser dessus quelques fruits (j'ai fait 4 tas, puis je les ai aplatir et parsemé de fruits secs avant de passer aux suivants).

Placer les mendiants dans un endroit frais (mais pas au frigo) pendant au moins 2 heures avant de les ranger dans une boîte.



Sablés Breton

ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 càc de levure
- 120 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs



recette

Mettre la farine, le sucre, la levure, le beurre et les jaunes d'œufs dans le bol et mélanger **40 sec / vit 5**.

Transvaser le contenu du bol sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Faire une boule et couvrir d'une seconde feuille de papier cuisson.

Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 1,5 cm.

Mettre le tout au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper des disques de 4 cm de diamètre avec un emporte-pièce et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grill avant de les conserver dans une boîte.



Petit écolier

ingrédients

- 35 g de beurre
- 35 g de sucre
- 15 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 1 pincée de levure
- 150 g de chocolat de cuisine



recette

Mettre le beurre, le sucre, l'eau et le sel dans le bol **3 mn / 60°C / vit 2**, puis **5 mn / fouet**.

Ajouter la farine et la levure. Programmer **1 mn / pétrin**.

Faire une boule et la placer dans un saladier 1 heure au frais.

Tempérer le chocolat (ceci permet d'avoir et de garder un chocolat brillant et non pas mat et blanc avec le temps).

Dans le bol propre, mettre le chocolat **4 sec / vit 7**.

Réserver 50 g de chocolat râpé (1/3).

Faire fondre le reste **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1** (pour du chocolat noir) ;
ou 5 mn / 45°C / vit 2 puis **2 mn / 45°C / vit 2** (pour du chocolat au lait).

Ajouter le chocolat réserver **5 mn / sans température / vit 2 / sans gobelet** puis **2 mn / sans température / vit 2 / sans gobelet**.

Verser le chocolat sur une plaque à emprente. Réserver au frais la plaque.

Réserver le reste de chocolat à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte sur 2-3 mm d'épaisseur. La découper au format « petit beurre ». Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie et enfourner 12 minutes.

Quand les biscuits sont froids. Réchauffer le chocolat resté à température ambiante.

Appliquer une noisette de chocolat fondu sur une plaque de chocolat et superposer sur un biscuit.



Cookies tout chocolat

ingrédients

- 110 g de beurre mou
- 110 g de cassonade
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- ½ càc de vanille liquide
- 200 g de farine
- 30 g de cacao non sucré
- 1 càc de levure
- 150 g de pépites de chocolat



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre, la cassonade et le sucre dans le bol **3 mn / vit 2**.

Ajouter l'œuf, la vanille, la farine, le cacao et la levure. **Mélanger 30 sec / vit 4**.

Ajouter les pépites de chocolat **30 sec / sens inverse / vit 3**.

Faire une boule avec un peu de pâte et l'aplatir. Disposer sur une plaque à pâtisserie en les espaçant de 3-4 cm.

Enfourner 10 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte.



Palmiers

ingrédients

- 250 g de beurre coupés en morceaux et congelés
- 250 g de farine
- 100 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 càc d'arôme de vanille
- 1 jaune d'œuf
- 75 g de sucre
- 15 g de beurre
- 3 càs de [sucre glace](#)



recette

Mettre le beurre congelé, la farine, l'eau, le sel et l'arôme vanille dans le bol. Mélanger **30 sec / vit 6** puis **15 sec / sens inverse / vit 2**.

Étaler la pâte en rectangle. Rouler le rectangle dans le sens de la longueur.

Avec le boudin obtenu, former un escargot en l'enroulant sur lui-même. le mettre dans un film alimentaire pour le maintenir.

Réserver au frais 30 minutes.

Aplatir l'escargot en un rectangle de 3 mm d'épaisseur. Plier la pâte en 3.

Avec un pinceau, étaler le jaune d'œuf sur la pâte.

Saupoudrer avec le sucre.

Rouler la pâte sur elle-même sur une moitié puis recommencer avec l'autre moitié.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le boudin en rondelles de 1 cm de large et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Faire fondre 15 g de beurre.

Badigeonner les palmiers de beurre et saupoudrer de sucre glace.

Enfourner 20 minutes à 200 °C (en les retournant à mi-temps).

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte.



Financiers

ingrédients

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de farine
- 6 blancs d'œufs
- 1 càs de rhum



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre le beurre dans le bol **4 mn / 60 °C / vit 1**.

Ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amande, les œufs et le rhum. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Enfourner 15 minutes à 190°C.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



Gianduja

ingrédients

- 130 g de noisettes
- 110 g de sucre
- 150 g de chocolat



recette

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre les noisettes sur une plaque à pâtisserie et enfourner 20 minutes.

Une fois les noisettes refroidies, les frotter entre elles dans les mains pour ôter la pellicule.

Mixer dans le bol le sucre **10 sec / vit 10**.

Ajouter les noisettes **15 sec / vit 10** puis **15 sec / vit 10**.

Ajouter le chocolat et chauffer **10 mn / 50°C / vit 1**. Reprogrammer **10 mn / 50 °C / vit 1**. Pulvériser **15 sec / vit 10**.

Mettre le gianduja dans un bac à glaçons en silicone et réserver au moins 3 heures au frais avant de les démouler.

A conserver dans une boîte au frigo.



Cacahuètes pralinées

ingrédients

- 120 g d'eau
- 200 g de sucre
- 1 càs de sucre vanillé
- ½ càc de cannelle
- 200 g de cacahuètes (ou d'amandes)



recette

Mettre dans le bol l'eau, les sucres et la cannelle. Programmer **3 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter les cacahuètes et cuire **12 mn / varoma / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**.

Préchauffer le four à 150°C.

Étaler le tout sur une plaque à pâtisserie. Séparer les fruits secs autant que possible. S'il ne restait pas de liquide, rajouter un peu d'eau.

Enfourner 7 à 10 minutes.

Quand des bulles se forment, sortir la plaque du four. Mélanger le caramel aux cacahuètes et laisser refroidir.



Croquants craquants

ingrédients

- 180 g de sucre
- 150 g d'amandes brutes
- 1 blanc d'œuf (30-35g)
- 1 càs d'extrait de café liquide



recette

Réduire le sucre dans le bol **10 sec / vit 10**.

Ajouter les amandes brutes **30 sec / vit 4**.

Ajouter le blanc d'œuf et l'extrait de café **30 sec / vit 4**.

Préchauffer le four à 180°C.

Sur une plaque à pâtisserie, déposer de petits tas formés avec une cuillère à café.

Enfourner 12 à 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte.



Rochers aux amandes

ingrédients

- 125 g de poudre d'amandes
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mélanger **30 sec / vit 3**.

Faire des petits tas avec une petite cuillère sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte.



Carrés de Salers

ingrédients

- 170 g de beurre salé
- 305 g de farine
- 135 g de sucre
- 10 g de [sucre vanillé](#)
- 1 œuf
- 1 grosse pincée de sel



recette

Sortir le beurre du frigo 1 heure avant.

Malaxer les dés de beurre avec les sucres et le sel.

Ajouter l'œuf et la farine (progressivement) en continuant à malaxer.

Lorsque toute la farine aura été incorporée, la pâte ne doit pas coller aux doigts. Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine.

Former une boule compacte et la laisser reposer 1 heure au frais.

Couper la boule en 4.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Sur une feuille de cuisson, mettre un peu de farine. Poser une boule et recouvrir d'une deuxième feuille. Étaler la boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (pour obtenir une pâte épaisse de 2 mm seulement).

Découper des carrés de 7 à 9 cm de côté.

Enfourner 20 minutes.

Renouveler avec les autres boules.

Laisser les carrés refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



Bouchées au chocolat et aux noix

ingrédients

- 250 g de beurre mou
- 150 g de farine
- 150 g de cerneaux de noix
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de sucre
- 1 càs de [sucre vanillé](#)
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 càc de levure chimique
- 170 g de chocolat au lait
- Noix (pour la décoration)



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule carré.

Mettre 150 g de cerneaux de noix et le chocolat noir dans le bol. Concasser **8 sec / vit 7**. Réserver.

Mettre le beurre, les sucres et les œufs dans le bol et mélanger **2 mn / vit 3**.

Ajouter la levure, la farine et le sel. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Ajouter le mélange chocolat-noix et programmer **1 mn / sens inverse / vit 3**.

Transvaser dans le moule préparé et enfourner 30 minutes.

Laisser refroidir complètement.

Mettre le chocolat au lait dans le bol et faire fondre **2 mn 30 / 50°C / vit 1** (renouveler si nécessaire).

Verser sur le gâteau. Lisser la surface avec une spatule. Poser des cerneaux de noix sur le dessus et laisser refroidir. Couper le gâteau en bouchées à l'aide d'un grand couteau.



Roudor maison

ingrédients

- 140 g de farine
- 80 g de sucre
- ½ sachet de levure
- 80 g de beurre salé
- 2 jaunes d'œufs



recette

Mettre la farine, le sucre, la levure et le beurre dans le bol . **Turbo / 2 sec.**

Ajouter les jaunes d'œufs **1 mn / pétrin**. Ajouter 1 càs d'eau au bout de 15 sec.

Faire un boudin de 25 cm de longueur.

L'emballer dans du film plastique et le réserver 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper des tranches d'1,5 à 2 cm.

Les déposer dans des moules à muffin.

Enfourner 15 minutes.

Démouler quand ils sont froids.



Crinkles au chocolat

ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 10 g de [sucre vanillé](#)
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine
- [Sucre glace](#)



recette

Faire fondre le beurre et le chocolat, dans une casserole à feu doux.

Mettre les œufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol et programmer **4 mn / vit 4**.

Ajouter le chocolat fondu et mixer **30 sec / vit 3**.

Ajouter la levure, la farine et le sel. Mixer **30 sec / vit 4**.

Verser la préparation dans un saladier et réserver au moins une heure au frais.

Préchauffer le four à 170°C.

Prélever l'équivalent d'une cuillère à soupe de préparation, la rouler dans les mains (comme pour faire des truffes) puis la passer dans le sucre glace.

Déposer toutes les boules sur une plaque à pâtisserie en les espaçant suffisamment.

Enfourner 12 minutes.

A la sortie, les Crinkles doivent être gonflés et moelleux.



Croquants aux amandes

ingrédients

- 100 g d'amandes émondées
- 250 g de sucre
- 80 g de farine
- 2 blancs d'œufs



recette

Préchauffer le four 200°C.

Mettre dans le bol les amandes et mixer **20 sec / vit 8**.

Ajouter le sucre et la farine. Mélanger **40 sec / vit 2**.

Ajouter les blancs d'œufs et programmer **40 sec / vit 2**.

Former des biscuits sur une plaque de pâtisserie avec une cuillère à café. Laisser la pâte s'étaler et enfourner 12 à 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



Muffin aux noisettes

ingrédients

- 50 g de beurre fondu
- 2 càc de vanille en poudre
- 50 g de noisettes concassées torréfiées (15 mn à 180°C)
- 50 g de chocolat noir concassé
- 15 cl de lait
- 1 œuf
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 50 g de sucre
- 6 carrés de chocolat
- 6 càc de [purée de noisettes](#)



recette

Dans un saladier, mélanger farine, levure, sucre, vanille et chocolat concassé.

Ajouter les noisettes.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Dans un autre saladier, mélanger le beurre fondu, l'œuf et le lait.

Verser ce mélangeur sur le premier et mélanger.

Préchauffer le four à 210°C.

Verser 1 càs de la préparation dans le moule à muffin, ajouter 1 càc de purée de noisettes et 1 carré de chocolat. Couvrir d'une càs de préparation (remplir le moule au 2/3).

Saupoudrer de poudre de noisettes et d'une pincée de sucre.

Enfourner 20 minutes à 180°C.



Pepito

ingrédients

- pour les biscuits
 - 130 g de farine
 - 20 g de poudre d'amandes
 - 40 g de sucre
 - ½ càc de levure
 - 1 pincée de sel
 - 75 g de beurre mou
 - 20 g de miel liquide
 - 2 càs d'eau
- pour la pâte au chocolat
 - 170 g de chocolat au lait ou noir



recette

- des biscuits

Dans un saladier, mélanger farine, poudre d'amandes, sucre, levure et sel.

Faire un puit au milieu et y ajouter le beurre, le miel et l'eau.

Fraiser la pâte avec les doigts pour en faire une boule.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier (ça évite que la pâte ne colle au rouleau et qu'elle s'effrite).

Laisser reposer 10 minutes au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper des cercles de 5 cm de diamètre dans la pâte et les poser sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 10 à 15 mn (ils doivent être très légèrement dorés).

Laisser refroidir sur une grille.



- de la pâte au chocolat

Tempérer le chocolat (ceci permet d'avoir et de garder un chocolat brillant et non pas mat et blanc avec le temps).

Introduire le chocolat dans le bol et programmer **4 sec / vit 7**.

Réserver 55 g de chocolat (1/3)

Pour du chocolat noir, programmer **5 mn / 50°C / vit 1** puis **2 mn / 50°C / vit 1**.

Pour du chocolat au lait (ou blanc), programmer **5 mn / 45°C / vit 2** puis **2 mn / 45°C / vit 2**.

Ajouter le chocolat réservé et programmer **5 mn / vit 2 / sans gobelet** (et sans température !).

Raclar les parois et reprogrammer **2 mn / vit 2 / sans gobelet** (et sans température)

Napper les biscuits et laisser refroidir 1 heure. avant de les conserver dans une boîte.



Macarons

ingrédients

- 190 g de poudre d'amandes
- 310 g de [sucre glace](#)
- 150 g de blanc d'oeuf mûrs
- 95 g de sucre en poudre
- colorant en poudre



recette

Mixer la poudre d'amande, le colorant et le sucre glace **10 sec / vit 9**. Tamiser ce mélange.

Mettre le fouet et les blancs d'œufs dans le bol **7 mn / 37°C / vit 3,5** (en augmentant progressivement la première minute). Ajouter le sucre en 3 fois (à 4 mn, 3 mn et 2 mn de la fin).

Dans un cul de poule, mettre les blancs d'œufs et ajouter le mélange poudre d'amandes et sucre glace. Mélanger délicatement avec une marquise.

Préparer les macarons sur une plaque à macarons et "lancer" la plaque plusieurs fois pour que les macarons prennent leur place puis laisser croûter 30 minutes.

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Enfourner 13 minutes.

Laisser refroidir les macarons avant de les décoller.



Ganache pour macarons

ingrédients

- Ganache vanille
 - 110 g de chocolat blanc
 - 100 g de crème liquide
 - 2 gousses de vanille
- Ganache chocolat noir
 - 250 g de chocolat noir
 - 20 g de crème liquide
 - 15 g de beurre
- Ganache café
 - 100 g de chocolat blanc
 - 50 g de crème liquide
 - 1 càc de café lyophilisé
- Ganache pralinée
 - 250 g de pralinoise
 - 20 cl de crème liquide
 - 1 càs de sucre
 - 40 g de beurre



recette

- Ganache vanille

Mettre la crème dans le bol avec la vanille coupée en deux et grattée.

Programmer **4 mn / 100°C / sens inverse / vit 1.**

Réserver dans un récipient et laisser infuser 30 minutes.

Placer le chocolat dans le bol et programmer **5 sec / vit 7.**

Ajouter la crème en enlevant les gousses et programmer **4 mn / 50°C / vit 2.**

- Ganache chocolat noir

Mixer le chocolat **10 sec / vit 9.**

Ajouter le beurre **5 mn / 50°C / vit 2.**

Ajouter la crème.

Mixer **2-3 sec / vit 2.**

- Ganache café

Mixer le chocolat **20 sec / vit 6.** Réserver.

Mettre la crème et le café dans le bol et programmer **3 mn / 100°C / vit 1.** Ajouter le beurre mou et mélanger.

Ajouter la pralinoise et programmer **1 mn / vit 2.**

- Ganache pralinée

Mixer la pralinoise **5 sec / vit 7.**

Ajouter la crème, le sucre et programmer **3 mn / 100°C / vit 1.** Ajouter le beurre mou et mélanger.



Cookies aux pépites de chocolat

ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 càc de [sucre vanillé](#)
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 2 càc de miel
- Pépites de chocolat



recette

Préchauffer le four à 220°C.

Mélanger la levure, la farine, les sucres, le sel dans le bol **20 sec / vit 2**.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y ajouter, hors du feu, l'œuf battu et les 2 càc de miel. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois.

Incorporer au mélange farine. Programmer **1 mn / vit 1**.

Façonner les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer dessus des pépites de chocolat en les enfonçant légèrement.

Les enfourner 9 à 11 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



Chouquettes

ingrédients

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre
- 2 càc de sucre
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de sucre en grain



recette

Verser l'eau, le beurre, une pincée de sel et le sucre dans le bol **5 mn / 100°C / vit 1**.

Incorporer la farine et programmer **20 sec / vit 4**.

Retirer le bol de son socle et laisser refroidir 10 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Remettre le bol sur le socle et mélanger **5 sec / vit 5** puis ajouter les œufs un par un par l'orifice du couvercle toujours à la même vitesse. Après avoir ajouté le dernier œuf, continuer à mélanger **30 sec / vit 5**.

Former des chouquettes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier en les espaçant de 5 cm.

Saupoudrer de grains de sucre et enfourner 20 à 25 minutes (où jusqu'à ce que la pâte soit dorée).

Éteindre le four et laisser la porte légèrement entrouverte pour laisser la pâte sécher.