

# Weihnachtsplätzchen

## Zimtsterne (Étoiles à la cannelle)

### *Ingrédients*

#### Pâte:

2 blancs d'oeuf (M)

100g / ½ tasse + 1 c. à soupe sucre glace

300g / 2 ½ tasses + 1 c. à soupe poudre d'amandes (non blanchies) torréfiée - soit vous achetez de la poudre d'amandes et la faites torréfier avant utilisation, soit vous achetez des amandes entières, les faites torréfier et ensuite les moulez dans le mixeur

3 c. à thé cannelle moulue

Pincée de sel

#### Glaçage:

1 blanc d'oeuf (M)

100g / ½ tasse + 1 c. à soupe sucre glace

*Note sur les ingrédients:* l'idéal, c'est de les peser. Les mesures en tasses sont plus approximatives, en particulier en ce qui concerne la poudre d'amandes. Ceci dit, pas de soucis! Il est possible d'ajuster les ingrédients selon la pâte obtenue pendant l'atelier.

### *Matériel*

Four

Batteur-mélangeur (optionnel - si vous n'en avez pas, vous pouvez battre les blancs en neige à la main à l'aide d'un fouet)

Mixeur (si vous achetez des amandes entières)

Spatule

Rouleau à pâte

Emporte-pièce en forme d'étoile (optionnel - si vous n'en avez pas et ne voulez pas en acheter, vous pouvez utiliser la forme que vous souhaitez, un verre, ou même couper la pâte au couteau)

Bols pour stocker les ingrédients

### *Préparation*

1. **Avant l'atelier.** Si vous avez acheté des amandes entières, faites-les torréfier au four à 180°C / 350°F pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées et aromatiques. Ensuite, mixez-les dans le mixeur afin d'obtenir une poudre d'amandes (ce n'est pas grave si la poudre n'est pas très fine, moi je préfère une texture un peu plus sablée).

Si vous avez acheté des amandes déjà en poudre, faites torréfier la poudre au four pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée et aromatique.

Peser tous les ingrédients.

2. **Pendant l'atelier. Préparer la pâte.** Séparez les jaunes des blancs et gardez les jaunes pour le Spritzgebäck. Mélangez la poudre d'amande avec la cannelle et une pincée de sel. Dans le bol de votre mixeur-batteur (ou dans un grand bol à l'aide d'un batteur-mixeur à main ou du fouet), battez les blancs en neige. Juste à la fin et toujours en battant, ajoutez le sucre glace en plusieurs fois. À l'aide d'une spatule, ajoutez doucement la poudre d'amande et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et que la pâte soit homogène. Réservez au froid pendant au moins 30 minutes.
3. **Préparer le glaçage.** Dans le bol de votre mixeur-batteur (ou dans un grand bol à l'aide d'un batteur-mixeur à main ou du fouet), battez les blancs en neige. Juste à la fin et toujours en battant, ajoutez le sucre glace en plusieurs fois.
4. Sortez la pâte du frigo. Fleurer légèrement votre plan de travail et à l'aide d'un rouleau à pâte, abaissez la pâte à une épaisseur d'environ 1 cm. Découpez-la à l'emporte-pièce en forme d'étoile et posez les étoiles sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Appliquez le glaçage à l'aide d'une petite spatule ou cuillère. Enfouez les étoiles à 100°C / 215°F pendant environ 20 minutes. Le glaçage ne devrait pas prendre de couleur et les Zimtsterne devraient toujours être un peu mous une fois refroidis. Laissez refroidir complètement avant de les goûter.
5. Les Zimtsterne se gardent bien pendant au moins une semaine dans un contenant fermé avec une tranche de pomme qui les garde bien mous.

## **Spritzgebäck (Biscuits sablés)**

### *Ingrédients*

#### Pâte:

300g / 2 tasses farine tout usage

200g / ¾ tasse + 2 c. à soupe beurre pommade (très mou)

100g / ½ tasse + 1 c. à soupe sucre glace

2 jaunes d'oeuf (M)

50g / 2 bonnes c. à soupe poudre de noisettes (blanchies ou non-blanchies) torréfiée - soit vous achetez de la poudre de noisettes et la faites torréfier avant utilisation, soit vous achetez des noisettes complètes, les faites torréfier et ensuite les moulez dans le mixeur

Zeste d'un demi citron non-traité

2-3 c. à table lait entier, selon la consistance de votre pâte

Pincée de sel

#### Glaçage:

150g chocolat noir (environ 70%)

Fleur de sel (optionnel)

## *Matériel*

Four

Mixeur-batteur avec feuille

Poche à douille

Douille cannelée (optionnel - vous pouvez aussi n'utiliser que la poche ou une douille normale)

Bols pour stocker les ingrédients

## *Préparation*

1. **Avant l'atelier.** Au moins une heure avant le début de l'atelier, sortez le beurre du frigo pour qu'il soit bien mou. Pesez les ingrédients.
2. **Pendant l'atelier.** Dans un bol, mélangez la farine avec la poudre de noisette et le sel. Placez le beurre pommade et le sucre dans le bol du batteur-mélangeur. À l'aide de la feuille, battez pendant quelques minutes jusqu'à ce que le beurre soit crémeux et aéré. Incorporez les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Incorporez la farine. Selon la consistance de votre pâte, incorporez 2-3 c. à soupe de lait entier. La pâte ne doit pas être trop collante, mais assez souple pour la pocher sur la plaque à biscuits.
3. Une fois que vous avez obtenu une bonne consistance, placez une petite quantité de pâte dans la poche à douille (évitez d'en mettre trop). Pochez des petits biscuits en forme de cercles, de "S" et de petits bâtons sur une plaque à biscuits recouverte par du papier sulfurisé. Répétez avec le reste de la pâte. Enfouez les biscuits à 180°C / 350°F pendant 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
4. **Préparez le glaçage.** Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat avec une pincée de sel. Trempez le bout de chaque biscuit dans le chocolat fondu et garnissez de fleur de sel. Laissez sécher le chocolat avant de déguster les biscuits.