

# Sablés

Pour environ 1000g

Recettes réalisées par Pierre Fournier, notre chef pâtissier

## Goût pistache-orange-cannelle

Références	Ingrédients	
	Farine tradition	363g
	Sucre semoule	242g
	Sel	2.7g
	Poudre à lever	11.7g
	Beurre	100g
	Œufs	108g
	Eau	15g
	Pistaches hachées	63g
PFS0003061	Pâte pure de pistache	110g
ACN0005858	Extrait d'orange	0.8g
ACN0004071	Extrait de cannelle	0.6g



- Sabler ensemble la farine, le sucre semoule, le sel, la poudre à lever, les pistaches hachées, la pâte pure de pistache et le beurre ;
- Ajouter les autres ingrédients puis remuer sans corser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ;
- Étaler à 3mm entre 2 feuilles guitare puis réserver au congélateur pendant 2 heures ;
- Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4cm puis les déposer sur un Silpain® ;
- Enfourner à 150°C puis cuire pendant 14 minutes.
- Laisser refroidir puis démouler.

## Goût agrumes

Références	Ingrédients	
	Farine tradition	400g
	Sucre semoule	270g
	Sel	4g
	Poudre à lever	13g
	Beurre	230g
	Œufs	80g
ACN0005855	Extrait d'agrumes	12g



- Sabler ensemble la farine, le sucre semoule, le sel, la poudre à lever et le beurre ;
- Ajouter les autres ingrédients puis remuer sans corser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ;
- Étaler à 3mm entre 2 feuilles guitare puis réserver au congélateur pendant 2 heures ;
- Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4cm puis les déposer sur un Silpain® ;
- Enfourner à 150°C puis cuire pendant 14 minutes.
- Laisser refroidir puis démouler.