

Forêt de sapins

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 45 min. Levage: env. 90 min.
Cuisson: env. 20 min par plaque. Pour 6 pièces

500 g de farine
1½ c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre
1 citron non traité,
un peu de zeste
râpé
½ cube de levure
(env. 20 g), émietté



1. Mélanger le tout dans un grand bol.



60 g de beurre, ramolli,
en morceaux
3 dl de lait, tiède



2. Ajouter et mélanger avec une spatule.
Pétrir à la main en pâte souple et lisse.

Astuce: pétrir la pâte jusqu'au moment où elle sera aussi élastique que du chewing-gum et ne colle plus.



3. Pendant env. 1 h, laisser gonfler la pâte à couvert à température ambiante au double du volume.

4. **Façonnage:** partager la pâte en 6 portions. Façonner avec chacune un rouleau d'env. 18 cm de long, avec un côté mince et un côté plus épais.



5. Aplatir les rouleaux à la main, de manière à obtenir des triangles épais d'env. 1 cm. Avec les ciseaux, découper des entailles en biais dans la pâte, à gauche et à droite.



1 œuf,
légèrement battu,
pour badigeonner



6. Déposer les triangles sur une plaque recouverte de papier cuisson. Façonner les branches et le tronc. Couvrir et laisser lever 30 min. Badigeonner les sapins à l'œuf.



Cuisson: à chaque fois, env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Sortir et laisser refroidir sur une grille.



150 g de sucre glace
env. 2 c. à soupe de jus
de citron
perles argentées



7. Mélanger le sucre glace et le jus de citron de manière à obtenir un glaçage épais.

8. **Décoration:** répartir le glaçage avec le pinceau (p. ex. «Pâtideco») ou une cuillère sur les branches de sapin et le laisser s'écouler lentement. Répartir les perles argentées sur le glaçage encore humide. Laisser sécher.



Par pièce (sans perles argentées):
lipides 12 g, protéines 13 g, glucides 95 g, 2296 kJ (544 kcal)



Variante

«Sapins au chocolat»:
décorer les sapins avec du
glaçage fondu (env. 125 g)
et des Smarties.

Vous avez besoin des ustensiles suivants:

mesure
couteau
différentes râpes
petits bols
grands bols
balance de cuisine
grille à pâtisserie
plaque à four
planche à découper
ciseaux
spatule



bocal à provisions



tasse en porcelaine et peinture pour contours et pour fenêtres Window Colour



rouleau à pâte



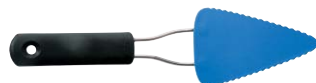
gants haute protection



cuillère mesure



pinceau «Pâtideco»



Spatuflip

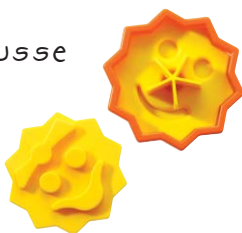


baguettes à pâte Betty Bossi



presse-citron

Biscuit-frimousse «Lilly et Bob»



Bon à savoir

Avant de commencer à cuisiner, n'oublie pas:

d'attacher tes
cheveux s'ils sont longs

d'enfiler
ton tablier



de te laver les mains

Conception des recettes:



tu peux le
faire tout
seul



attention,
c'est chaud:
cuisson au four

Temps nécessaire:

Chaque recette est accompagnée du temps de mise en place et de préparation nécessaires. Le temps à prévoir pour la réalisation peut varier selon la coopération des enfants ou leur âge.

Degrés de difficulté des recettes:

- facile
- moyen
- difficile

L'indication du degré de difficulté et des étapes de travail que l'enfant peut exécuter tout seul est donnée à titre indicatif et dépend de l'âge de chaque enfant.

Étapes de travail pour les enfants:

- caractères bleus
- toque de cuisinier
- étapes de travail illustrées

Étapes de travail pour les adultes:

- caractères noirs
- les préparatifs, tels que «raper les amandes» ou «concasser le chocolat en carées», sont clairement désignés comme «travail de l'adulte». Un enfant plus âgé ou qui a l'habitude de cuisiner peut aussi s'en charger.