Pièces Jaunes 2019

Du 9 janvier au 16 février, confectionnez des « petits sablés Pièces Jaunes » pour accroître la collecte !

Cette année, nous vous proposons de participer à l'opération Pièces jaunes en confectionnant des petits sablés ronds, un gâteau pour les enfants qui ressemble à une pièce jaune et dont le coût de fabrication est faible... Placez ces « petits sablés Pièces Jaunes » dans une corbeille, sur le comptoir, à côté de la tirelire, pendant l'opération. Le prix est libre, le client met l'argent dans la tirelire pour accroître la collecte.
Vous trouverez ci-dessous la recette de ce petit sablé spécialement créé pour l'occasion par l'INBP. Le signe graphique « Boulanger » est à reproduire sur le sablé à l'aide d'un pochoir dont le motif est également fourni ci-après.

Sablé diamant citron sésame

Pour environ 50 petites pièces ou 20 grandes pièces

INGRÉDIENTS

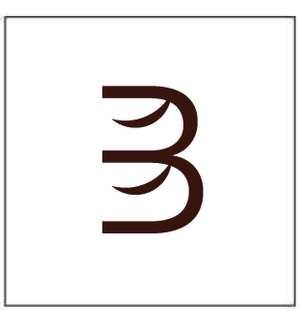
Pâte à sablé diamant		**Finition**	
Beurre	175 g	Sucre semoule	100 g
Sucre glace	95 g	Graines de sésame	100 g
Farine	230 g	Poudre d'or	UR*
Citron jaune	1		
		Décor	
Dorure		Poudre de cacao	50 g
Œuf	50 g		

** UR : Utilisation Réglementée susceptible d'être contrôlée. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur*

MÉTHODE

- Au batteur, à la feuille, crémer le beurre et le sucre glace.
- Ajouter la farine et le zeste de citron.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Rouler la pâte à sablé diamant en un boudin d'environ 25 cm de long pour réaliser les petits sablés.
- Rouler la pâte à sablé diamant en un boudin d'environ 10 cm de long pour réaliser les grands sablés.
- Laisser refroidir au réfrigérateur.
- Dorer.
- Rouler dans le mélange sucre semoule, graines de sésame et poudre d'or.
- Couper en rondelles d'environ 1 cm.
- Poser sur des plaques légèrement graissées.
- Faire cuire au four à 180 °C, environ 10 minutes.
- Poser le pochoir sur le sablé.
- Saupoudrer légèrement de poudre de cacao.

COMMENT EN PARLER • Le sablé diamant citron sésame offre une texture remarquablement friable et fondante à la fois, un goût généreux et sucré associé à la fraîcheur du citron et à la délicatesse de la graine de sésame.

CONSEIL DE FABRICATION • Très facile à réaliser, ce sablé présente un aspect soigné, à condition de maîtriser la signature du logo. Bien centrer le pochoir et saupoudrer légèrement afin d'obtenir un beau résultat visuel.

Pochoirs *(échelle 100 %)*