



SABLES VIENNOIS OU SPRITZ



L'appareil : 200g de beurre très pommade, 2g de fleur de sel et 2/3g de vanille en poudre, 70g de sucre glace, 35/40g de blanc d'œuf, 225g de farine T55.

Ramollir le beurre au micro-ondes en le surveillant, il doit être ultra souple. Le travailler au fouet à main avec la fleur de sel et la vanille en poudre. Ajouter ensuite le sucre glace tamisé tout en continuant à travailler l'appareil avec le fouet à main. Quand il est bien lisse et homogène ajouter le blanc d'œuf et lisser encore le mélange avant d'y incorporer en 2 fois à la maryse la farine tamisée. La pâte doit être très souple. Mettre en poche avec une douille cannelée de 8mm. Cuire à 160/165° chaleur tournante pendant 20/30min. Les biscuits doivent être dorés.

La finition chocolat : 120g + 80g de chocolat Caraïbes pour le noir, Jivara ou Bahibé pour le lait et Dulcey pour le blond.

Mettre au point le chocolat. Hacher les 80g de chocolat, les réserver. Fondre 120g de chocolat au bain-marie sans dépasser 55°. Retirer le cul de poule du bain-marie, ajouter petit à petit les 80g de chocolat haché sans cesser de remuer à la maryse pour faire redescendre la température à 28/29°. Remettre toujours hors du feu le cul de poule sur la casserole du bain-marie pour remonter la température à 31/32°. Tremper ensuite une extrémité des biscuits, racler l'excédent sur le bord du cul de poule et les poser idéalement sur une feuille guitare, sinon sur un tapis de cuisson. Laisser cristalliser à température. Si vous préférez le chocolat au lait respecter les températures : 45/48° pour la fonte, 27/28° pour le refroidissement et 29/30° pour le trempage. Et pour le blond : 45/48° pour la fonte, 26/27° pour le refroidissement et 28/29° pour le trempage.

