



LA BOITE A BISCUITS D'AURELIEN COHEN



La pâte sucrée : 250g de beurre doux, 158g de sucre glace, 54g de poudre d'amandes, 3g de sel fin, 450g de farine T55, 82g d'œufs entiers sans la coquille, 10g de beurre doux pour le cercle à tarte. Dans la cuve du batteur et à la feuille sabler le beurre en morceaux, le sucre glace, le sel, la farine et la poudre d'amandes. Lorsque le mélange est bien sablé ajouter les œufs et arrêter dès que la pâte est homogène. Etaler deux plaques de pâte à 3mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Mettre en cellule pendant 5 à 10 minutes. Détailler le disque pour le couvercle de la boîte avec le cercle à tarte cannelé et réserver au frais. Détailler un autre cercle plus grand pour foncer le cercle à tarte cannelé afin de réaliser la tarte. Beurrer le cercle à tarte cannelé. Foncer le cercle à tarte en veillant à faire un bel angle droit entre le fond de la tarte et les bords du cercle. Enlever l'excédent de pâte en raclant les bords avec un petit couteau. Piquer la pâte avec la pointe d'un couteau. Placer le fond de tarte crue au frais. Réserver le reste de pâte.

Le couvercle doré : 200 g pâte sucrée (celle détaillée avec le cercle), 10g de poudre or. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Prendre le disque de pâte sucrée découpée avec le cercle à tarte cannelée de 20cm de diamètre. Détailler le centre avec un emporte-pièce étoile pour l'ajouter. Placer le pochoir "ellipse" sur le disque, bien le centrer et appuyer légèrement pour qu'il ne bouge pas. Saupoudrer la poudre or avec un pinceau sur le pochoir afin d'obtenir un joli décor doré sur le couvercle. Retirer délicatement le pochoir et placer le disque (déjà posé sur papier cuisson) sur une plaque du four bien droite. Enfourner à 160° pendant 25 minutes. Sortir et laisser refroidir.

Le florentin miel/cacahuètes : 100g de sucre semoule, 65g de miel toutes fleurs, 50g de crème épaisse 30%MG, 20g de beurre doux, 220g de cacahuètes grillées salées.

Dans une casserole mettre le sucre, le miel, la crème et le beurre. Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant. Cuire à 118°, puis hors du feu ajouter les cacahuètes et mélanger pour bien les enrober. Transvaser dans un saladier et laisser refroidir 10 minutes au réfrigérateur. Couler dans le fond de tarte crue et bien aplanir, le mélange doit arriver à 1cm en dessous du bord de la tarte. Mettre au frais en attendant de faire le tressage fleuri.

Le tressage en pâte fleurie : 350g de pâte sucrée nature, QS de colorant poudre, rouge, vert, orange, jaune.

Peser 4 morceaux de pâte de 30 g chacun. Mettre des gants et colorer chaque pâte avec un colorant différent. Faire des boules de pâte, presser avec un doigt au centre pour faire un puit. Mettre un peu de colorant en poudre dans chacune, une jaune, une orange, une rouge et une verte. Malaxer, jusqu'à ce que chaque pâte soit bien de couleur homogène. Etaler la pâte non colorée restante à 3 mm d'épaisseur

et minimum 26 cm de diamètre. Faire de minuscules boules de pâte pour former des mini-fleurs partout sur la pâte étalée.

Faire une couleur pour le pistil et une autre pour les pétales et changer de temps en temps, pour varier les couleurs. Rouler des mini-boudins verts pour mettre une tige à certaines fleurs. Parsemer également de minuscules boules de pâte de temps en temps pour rajouter de la couleurs sur la pâte étalée. Une fois la pâte bien fleurie, poser une feuille de papier cuisson dessus et très délicatement passer un coup de rouleau pour incruster les fleurs dans la pâte. Mettre en cellule 5 minutes, puis décoller le papier cuisson. Couper des lanières de 1,5cm de largeur pour faire le tressage. Remettre en cellule 5 min. Réaliser le tressage quadrillé sur la tarte cacahuète en alternant les lanières fleuries "dessus dessous". Presser sur les bords de la tarte pour couper l'excédent et avoir des bords bien plats. Enfourner à 180° pendant 25 minutes. Refroidir 5 minutes en cellule.

La vitre en isomalt : 150g d'isomalt, 20g d'eau.

Placer le couvercle ajouré en pâte sucrée sur une plaque bien plate avec un tapis silicone. Verser les grains d'isomalt dans une casserole bien propre avec 20g eau. Chauffer doucement sur l'induction en mélangeant quand l'isomalt commence à fondre.

Quand l'isomalt est bien fondu, retirer du feu. Mélanger encore jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles apparentes. Verser délicatement jusqu'aux pointes de l'étoile pour former la vitre du couvercle. Surtout ne pas bouger le couvercle avant que l'isomalt n'ait complètement refroidi. Décoller le couvercle du tapis silicone et placer sur la tarte.

@La cuisine de Mercotte 2024
<https://www.mercotte.fr/>