

# Rouleau à biscuits

fr Mode d'emploi et recette

## Chère cliente, cher client!

Grâce au rouleau à biscuits, vous pouvez découper rapidement et facilement de nombreux biscuits différents et ainsi gagner du temps dans la préparation de vos gâteaux de Noël.

Il suffit de faire rouler le rouleau à biscuits sur l'ensemble de la pâte étalée pour former des biscuits.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

## L'équipe Tchibo



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

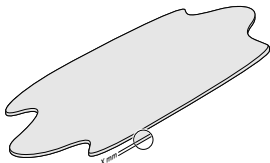
## Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez soigneusement le rouleau à biscuits avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- ▷ Pour retirer les éventuels restes de pâte des emporte-pièces, utilisez une brosse à vaisselle souple.

## Utilisation

1. Saupoudrez généreusement le plan de travail de farine.

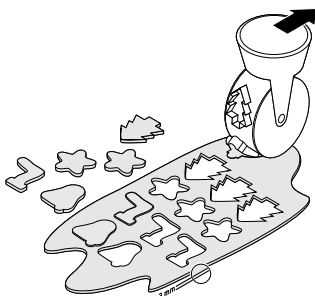
2.



Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.

3. Saupoudrez également le rouleau à biscuits de farine.

4.



Pour utiliser la pâte de façon optimale, placez le rouleau à biscuits avec la marque de la flèche sur le bord de la pâte et faites rouler le rouleau vers l'avant en appuyant légèrement. Veillez à ne pas pousser le rouleau à biscuits sur la pâte, mais à le faire rouler en exerçant une pression régulière.

5. Placez le rouleau à biscuits à côté de la première rangée de biscuits que vous avez découpés, avec de nouveau la marque de la flèche sur le bord de la pâte. Veillez à travailler parallèlement à la première rangée pour éviter les chevauchements. Roulez à nouveau le rouleau à biscuits vers l'avant.

6. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez formé des biscuits sur la totalité de la pâte.

7. Retirez l'excès de pâte.

8. Détachez délicatement les biscuits découpés du plan de travail à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile similaire et déposez-les sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.

# Recette «biscuits à la pâte Brisée»

## Ingrédients:

- 225 g de beurre ramolli
- 210 g de sucre
- 2 c.c. de cannelle moulue
- ¼ c.c. de sel
- 2 ml d'arôme d'amande amère
- 3 c.s. de lait
- 480 g de farine
- ¼ c.c. de poudre à lever

## Accessoires:

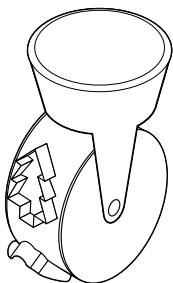
- Rouleau à biscuits
- Spatule

## Préparation

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à environ 160 °C et tapisser une plaque de papier sulfurisé.
2. À l'aide d'un batteur, battre le beurre mou avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
3. Ajouter l'arôme d'amande amère et 3 c.s. de lait et mélanger.
4. Mélanger la farine avec la poudre à lever et incorporer brièvement dans la pâte. Ensuite, pétrir le tout à la main et former une boule. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Sortir ensuite la pâte refroidie du réfrigérateur et l'étaler sur un plan de travail fariné ou sur un tapis de cuisson d'environ 3 mm d'épaisseur.
6. Saupoudrer également de farine le rouleau à biscuits et le rouler sur la pâte en exerçant une pression régulière. Pour utiliser la pâte de façon optimale, placer la marque de la flèche au début de la pâte et faire rouler le rouleau.

Veiller à ne pas pousser le rouleau sur la pâte, mais à le faire rouler en exerçant une pression homogène.

7. À l'aide d'une spatule, détacher délicatement les biscuits découpés du plan de travail. Disposer les biscuits sur la plaque de cuisson préparée en les espaçant légèrement.
8. Cuire les biscuits au four préchauffé pendant 10 minutes environ. Laisser les biscuits refroidir et les conserver dans des bocaux.



Made exclusively for: Tchibo GmbH  
Überseering 18  
22297 Hamburg,  
Germany  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

---

**Référence: 380 688**