(fr) Rouleau à pâtisserie à motif

Pour avoir longtemps le plaisir d'utiliser cet article, nous vous conseillons de huiler le bois à intervalles réguliers en procédant de la façon suivante:

1. Nettoyez l'article avec un peu d'eau chaude et, le cas échéant, un peu de liquide vaisselle doux. Ne laissez pas traîner l'article trop longtemps dans l'eau de vaisselle et ne le rincez pas à l'eau courante. Faites-le bien sécher en position verticale.
2. Prenez quelques gouttes d'huile de table (pas d'huile de lin!) et huilez le bois avec un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon.
3. Laissez l'huile bien pénétrer dans le bois avant d'utiliser l'article. Placez éventuellement un support sous l'article pour éviter les taches.

L'emporte-pièce pour biscuits passe au lave-vaisselle. **Le rouleau à pâtisserie à motif ne** passe **pas** au lave-vaisselle.

Recette de biscuits spéculoos embossés

Ingrédients:

- 225 g de beurre mou
- 210 g de sucre roux (en fine poudre)
- 2 cc de canelle moulue
- 1/4 cc de gingembre frais moulu
- 1/4 cc de clous de girofle moulus
- 1/4 cc de noix de muscade moulue
- 1/4 cc de sel
- 2 ml d'arôme d'amande amère
- 4 cs de lait
- 480 g de farine
- 1/4 cc de poudre à lever

Préparation:

1. Battre le beurre mou avec le sucre roux, la cannelle, le gingembre, les clous de girofle, la noix de muscade et le sel jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite l'arôme d'amande amère et les 4 cuillères à soupe de lait et mélanger.
2. Mélanger la farine avec la poudre à lever et incorporer ce mélange à la pâte. Ensuite, pétrir le tout à la main et former une boule. Envelopper cette boule dans du film plastique et la laisser reposer au réfrigérateur pendant env. 3 h.
3. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur tournante).
4. Lorsque la pâte est bien refroidie, la sortir du réfrigérateur et l'étaler par portions avec une épaisseur d'environ 4-5 mm sur un plan de travail enfariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie classique.
5. Ensuite, saupoudrer la surface de la pâte roulée avec de la farine pour que le motif du rouleau à pâtisserie à motif ne colle pas.
6. Rouler le rouleau à pâtisserie à motif une fois sur la pâte pour l'embosser. Ne pas appuyer fortement le rouleau sur la pâte, mais simplement le rouler avec une pression régulière!

   Pour que l'embossage sur les biscuits soit réussi, la pâte doit toujours être travaillée bien froide et cuite immédiatement après.
7. Découper ensuite les biscuits à l'aide de l'emporte-pièce et les déposer avec précaution sur une plaque de cuisson froide tapissée de papier sulfurisé ou sur un tapis de cuisson.
8. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 10-15 minutes. Laisser refroidir et conserver dans une boîte à biscuits.