

Sablés d'Halloween Pistache
Pour 120 sablés



1. **PÂTE SABLÉE ORANGE**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
250 g d'œufs
40 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé**
1000 g de farine
4 g **Baking Powder ancel**
QS **Colorants Rouge et Jaune Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre à lever pré mélangée à la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les colorants afin d'obtenir une couleur orange. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. **CRÉMEUX PISTACHE**

1000 g de **Crèmeux Pistache ancel**

Réalisation des sablés :

Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler 40 formes de citrouilles à l'aide d'un gabarit découpé dans une feuille cartonnée. À l'aide d'un couteau d'office, évider les emplacements des yeux, nez et bouches de 20 sablés. Cuire environ 15 minutes à 150°C. Après refroidissement, garnir les sablés pleins de crémeux pistache puis recouvrir avec les sablés ajourés.