

Sablés Oursons Chocolat Crispy
Pour 10 oursons de 15 cm



1. **PÂTE SABLÉE (RECETTE DE BASE POUR 2200 G DE PÂTE)**

600 g de beurre pommade
400 g de sucre glace
200 g d'oeufs
1000 g de farine
15 g de poudre à lever Baking Powder ancel
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les oeufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Prélever 600 g de pâte sablée puis étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler 20 oursons à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les oursons sur des plaques recouvertes de papier cuisson. A l'aide d'un emporte-pièce ovale de 4,5 cm de haut, évider le ventre de 10 oursons. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

400 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. DÉCORS EN PÂTE D'AMANDES

50 g de Pâte d'Amandes Fondante 33% ancel
QS Colorant Rouge Sébalcé
5 g de cacao en poudre

Colorer la pâte d'amandes en rose et en brun puis modeler la langue, le museau et les oreilles.

4. MONTAGE ET FINITION

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler sur les 10 sablés pleins à l'aide d'une spatule. Recouvrir avec les sablés ayant le ventre évidé. A l'aide d'une cuillère, remplir le creux du ventre avec le restant de fourrage croquant. Tremper le bout des pattes dans du chocolat au lait tempéré puis saupoudrer directement d'amandes hachées caramélisées avant la cristallisation du chocolat. A l'aide d'un cornet rempli de chocolat au lait tempéré, dessiner la bouche et les yeux puis coller les décors en pâte d'amandes avec le Nappage Miroir Neutre ancel.