Sablés Smileys Fraise
Pour !10 smileys de 10 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 œufs 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 400 g de pâte sablée puis étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler 20 sablés ronds à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 10 cm de Ø. Déposer les sablés sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Sur 10 sablés, évider les yeux avec un emporte-pièce cannelé de 3 cm de Ø puis découper une bouche à l'aide d'un couteau d'office. Cuire environ 15 min à 160°c en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. ***NAPPAGE FRAISE***

300 g de Nappage Concentré Fraise ancel
50 g d’eau

Porter à ébullition l’eau et 100 g de nappage concentré fraise. Les 200 g restants seront utilisés pur.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

A l’aide d’une spatule, étaler 200 g de nappage fraise pur sur toute la surface des 10 sablés pleins. Recouvrir avec les sablés évidés préalablement saupoudrés de sucre glace. A l’aide d’un entonnoir à piston, remplir les cavités avec le nappage fraise dilué chaud auparavant.