

Sablés Poissons à la Framboise
Pour !10 poissons de 16 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 500 g de pâte sablée puis étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler 20 poissons à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les poissons sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. **FOURRAGE FRAMBOISE LINZER**

200 g de Framboise Linzer avec Pépins ancel

3. **DÉCORS EN PÂTE D'AMANDES**

350 g de Pâte d'Amandes Fondante 33% ancel
QS Colorant Rouge Sébalcé
QS Colorant Vert Menthe Sébalcé

Colorer la pâte d'amandes en vert et rose. Étaler la pâte d'amandes verte sur 2 mm d'épaisseur et détailler 10 formes à l'aide de l'emporte-pièce poisson. Couper la queue et l'avant du poisson. Utiliser la pâte d'amandes verte pour modeler la nageoire et la pâte d'amandes rose et blanche pour la bouche et les yeux.

4. **MONTAGE ET FINITION**

A l'aide d'une spatule, étaler le fourrage framboise Linzer sur toute la surface de 10 sablés. Recouvrir avec les 10 sablés restants. A l'aide d'un pinceau, étaler du Nappage Miroir Neutre ancel sur l'un des côtés de la pâte d'amandes verte. Coller la pâte d'amandes verte sur le sablé, puis, à l'aide d'une douille unie de 15 mm, marquer les écailles du poisson en appuyant légèrement sur la pâte d'amandes. Coller ensuite la bouche, la nageoire et les yeux avec le nappage. Badigeonner la queue des poissons avec du chocolat au lait tempéré.