

Betty Bossi

Bricelets

super croustillants



Le coup de pouce gourmand

Fer à bricelets

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous sommes heureux que vous ayez choisi le fer à bricelets. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes certains que le fer à bricelets saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de mettre la main à la pâte et de vous régaler.

Cordialement,

Betty Bossi



SOMMAIRE

Bricelés à l'orange	4
Bricelés (pâte liquide)	4
Crème au cynorhodon	6
Régal d'abricot	6
Mousse au chocolat	6
Kiwi et streusel	8
Yogi aux fraises	8
Salade melon-framboises	8
Crème biber-cannelle	10
Bricelés-cannoli	10
Pouding à la vanille	10
Bricelés au vin	12
Bricelés au romarin (pâte liquide)	12
Crème ricotta-gorgonzola	14
Tartare de saumon et mousse au raifort	14
Salade de bœuf bouilli	14
Bricelés roulés	16
Cornets	16
Corbillons	16

Le fer à bricelets (kit/n° d'art. 25829) est un appareil électrique. Il sert à fabriquer des bricelets et des cornets. Coloris: blanc. Matériau: plaques de cuisson antiadhésives en aluminium moulé sous pression. Corps de l'appareil et poignées en matière synthétique thermorésistante. Thermorésistance: max. 200°C. Dimensions (L x l x H): 25 x 23 x 9,5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, nettoyer les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Ne pas utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer ni ouate d'acier.

Mode d'emploi



1. Faire glisser le thermostat sur «MAX». Brancher le fer à brictelets, attendre que le témoin lumineux vert s'allume.

2. Graisser les plaques de cuisson du fer à brictelets avec un peu d'huile (attention, risque de brûlures!).

3. Placer les disques de pâte sur les quatre motifs, légèrement décalés vers l'arrière (photo 1). Ou bien verser un peu de pâte liquide (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à brictelets (photo 2).

4. Fermer le couvercle du fer à brictelets et faire cuire selon les indications de la recette. Si les brictelets ne présentent pas le brunissement souhaité après le temps de cuisson écoulé, faire glisser le thermostat d'env. 1 cm vers «MIN».

5. Ouvrir le couvercle et retirer les brictelets terminés avec la spatule. Le cas échéant, façonner immédiatement après la cuisson.

Pâte liquide ou pâte ferme

Juste après la cuisson, la **pâte liquide** est très élastique et donc très facile à façonner, par exemple en brictelets roulés, cornets ou corbillons.

La **pâte ferme**, en revanche, convient surtout à la fabrication de brictelets classiques.

Remarque: autres indications sur l'utilisation dans la notice d'emploi jointe à l'appareil.



Bricelets sucrés

Bricelets à l'orange

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 2 h

Cuisson au four: env. 45 s par cuisson

Pour env. 50 pièces

-
- 125 g de beurre
 - 125 g de sucre
 - 1 pincée de sel
 - 2 œufs
 - 1 orange bio, zeste râpé
 - 1 c. s. de kirsch
 - 250 g de farine
-

1. Mettre le beurre dans un bol. Incorporer sucre, sel et œufs, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer zeste d'orange, kirsch et farine, rassembler en pâte souple, sans pétrir.

Façonner deux rouleaux Ø env. 4 cm, mettre env. 2 h au frais.

2. Découper les rouleaux en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur, déposer sur le fer à bricelets, faire cuire env. 45 secondes. Retirer les bricelets, laisser refroidir sur une grille.

Suggestions

- Tuiles: poser les bricelets encore chauds sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme d'une tuile, laisser refroidir.
- Remplacer le zeste d'orange par du zeste de citron.
- Remplacer les 125 g sucre par 120 g de sucre et 1 c. c. de cannelle, anis ou condiment pour pain d'épice.
- Remplacer les 125 g de sucre par 120 g de sucre et 2 c. s. de chocolat en poudre.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Pièce: 49 kcal, lip 2 g, glu 6 g, pro 1 g

Bricelets (pâte liquide)

Mise en place et préparation: env. 10 min

Cuisson au four: env. 1½ min par cuisson

Pour env. 16 pièces

-
- 1 œuf
 - 3 c. s. de crème
 - 3 c. s. d'huile d'olive
 - 200 g de sucre
 - 1 citron bio, zeste râpé
 - 1 pincée de sel
 - 220 g de farine
 - 2½ dl d'eau
-

1. Travailler en mousse dans un grand bol l'œuf et tous les ingrédients, sel compris, avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter la farine et l'eau en remuant.

2. Verser un peu de pâte (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire env. 1½ min de manière à obtenir un grand bricelet. Retirer le bricelet, façonner selon goût, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: remplacer l'eau par du jus de carotte ou de betterave.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Pièce: 131 kcal, lip 3 g, glu 22 g, pro 2 g

*Bricelets
en pâte liquide*



*Bricelets à l'orange
en pâte ferme*

Garnitures pour doubles bricelets

Crème au cynorhodon

Mise en place et préparation: env. 5 min

Pour 15 pièces

2 dl de crème double

4 c.s. de confiture de cynorhodon

30 bricelets à l'orange

Fouetter la crème double avec la confiture, remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 8 mm), dresser sur la moitié des bricelets. Poser dessus les autres bricelets, appuyer légèrement.

Pièce: 166 kcal, lip 10 g, glu 15 g, pro 2 g

Régal d'abricot

Mise en place et préparation: env. 10 min

Pour 15 pièces

200 g de fromage frais double crème

(Philadelphia)

50 g de sucre glace

100 g d'abricots, en petits dés

30 bricelets à l'orange

Bien mélanger le fromage frais et le sucre glace, incorporer les dés d'abricots, répartir sur la moitié des bricelets. Poser dessus les autres bricelets, appuyer légèrement.

Pièce: 149 kcal, lip 7 g, glu 16 g, pro 3 g

Mousse au chocolat

Mise en place et préparation: env. 25 min

Mise au frais: env. 1 h

Pour 15 pièces

150 g de chocolat noir à l'orange,

haché finement

2 dl de crème entière, en chantilly

30 bricelets à l'orange

1. Mettre le chocolat noir dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant, sans lui faire toucher l'eau. Laisser fondre le chocolat, lisser. Retirer, laisser tiédir env. 10 minutes.

2. Incorporer délicatement la chantilly au chocolat. Remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), mettre env. 1 h au frais.

3. Dresser la mousse sur la moitié des biscuits. Poser dessus les autres bricelets, appuyer légèrement.

Pièce: 195 kcal, lip 12 g, glu 17 g, pro 3 g



Mousse
au chocolat

Crème au cynorhodon

Régal d'abricot

Garnitures pour bricelets-corbillons

Kiwi et streusel

Mise en place et préparation: env. 10 min

8 bricelets-corbillons (p. 16)

½ sachet de glaçage foncé (env. 60 g), fondu

4 kiwis, en morceaux

1 c. s. de jus de citron

2 c. s. de menthe, ciselée

1 barre au sésame et au miel (d'env. 45 g), hachée finement

1. Étaler une fine couche de glaçage sur les corbillons, laisser sécher.
2. Mélanger kiwis, jus de citron et menthe, garnir les corbillons, parsemer de streusel au sésame.

Servir avec: glace ou sorbet.

Pièce: 230 kcal, lip 8 g, glu 32 g, pro 3 g

Yogi aux fraises

Mise en place et préparation: env. 15 min

300 g de yogourt à la grecque nature

4 c. s. de confiture de fraises

8 bricelets-corbillons (p. 16)

250 g de fraises, en tranches

un peu de poivre (de Tasmanie)

Mettre le yogourt dans un bol, incorporer la confiture, verser dans les corbillons. Répartir les fraises dessus, poivrer.

Pièce: 210 kcal, lip 7 g, glu 31 g, pro 3 g

Salade melon-framboises

Mise en place et préparation: env. 15 min

8 bricelets-corbillons (p. 16)

1 sachet de glaçage blanc (d'env. 125 g), fondu

1 melon (p. ex. charentais), coupé en deux, épépiné

250 g de framboises

2 c. s. de jus de citron vert

2 c. s. de liqueur d'orange

(p. ex. Cointreau) ou de jus d'orange

1. Badigeonner les corbillons de glaçage, laisser sécher.
2. Passer le melon à la râpe à rösti, ajouter framboises, jus de citron vert et liqueur, mélanger, répartir dans les corbillons.

Servir avec: glace ou sorbet.

Pièce: 267 kcal, lip 9 g, glu 38 g, pro 3 g

*Bricelelets-corbillons
avec salade
melon-framboises*



Garnitures pour bricelets roulés

Crème biber-cannelle

Mise en place et préparation: env. 10 min

Prise au congélateur: env. 1 h

1 petit pain d'épice appenzellois
(de 75 g; p. ex. Bärli-Biber, fourré)

2 dl de crème entière

1 c. c. de cannelle

8 bricelets roulés (p. 16)

1. Mettre le pain d'épice env. 1 h au congélateur.

2. Fouetter la crème en chantilly avec la cannelle, ajouter le pain d'épice râpé, mélanger. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 8 mm), garnir les bricelets roulés des deux côtés.

Pièce: 251 kcal, lip 13 g, glu 29 g, pro 3 g

Bricelets-cannoli

Mise en place et préparation: env. 20 min

250 g de ricotta

3 c. s. de sucre

2 c. s. de crème entière

50 g de chocolat noir, haché finement

8 bricelets roulés (p. 16)

sucre glace pour le décor

1. Travailler ricotta, sucre et crème env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur.

2. Incorporer le chocolat, mettre env. 10 min à couvert au frais. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 8 mm), garnir les bricelets roulés des deux côtés. Poudrer de sucre glace.

Pièce: 247 kcal, lip 11 g, glu 31 g, pro 5 g

Pouding à la vanille

Mise en place et préparation: env. 40 min

Mise au frais: env. 30 min

1 dl de lait

1 gousse de vanille, fendue dans la longueur, graines

2 c. s. de sucre

1 pincée de sel

2 c. c. de maïzena

1 œuf frais

1 feuille de gélatine, ramollie env. 5 min dans de l'eau froide, essorée

2 dl de crème entière

8 bricelets roulés (p. 16)

1. Bien mélanger au fouet le lait et tous les ingrédients, œuf compris, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu. Incorporer la gélatine à la crème très chaude, remuer encore env. 2 min, passer la crème au tamis dans un bol. Poser du film alimentaire directement sur la crème, laisser refroidir, mettre au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre (env. 30 min).

2. Lisser la crème. Fouetter la crème entière en chantilly, incorporer à la crème. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 8 mm), garnir les bricelets roulés des deux côtés.

Pièce: 250 kcal, lip 13 g, glu 27 g, pro 4 g

Bricelets-cannoli



Bricelets salés

Bricelets au vin

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 2 h

Cuisson au four: env. 3 min par cuisson

Pour env. 30 pièces

- 250 g de farine
 - 1 c. c. de sel
 - 1 c. s. de carvi
 - 1 c. s. de paprika mi-fort
 - 100 g de beurre, froid, en morceaux
 - 1 œuf, battu
 - 3 c. s. de vin blanc
-

1. Mélanger dans un grand bol farine, sel, carvi et paprika. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf et le vin, rassembler rapidement en pâte sans pétrir. Façonner deux rouleaux Ø env. 4 cm, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Découper les rouleaux en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur, déposer sur le fer à bricelets, faire cuire env. 3 minutes. Retirer les bricelets, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: remplacer le carvi et le paprika par de l'anis et du curry.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Pièce: 57 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 1 g

Bricelets au romarin (pâte liquide)

Mise en place et préparation: env. 10 min

Cuisson au four: env. 45 s par cuisson

Pour env. 16 pièces

- 100 g de beurre, fondu, tiède
 - 80 g de cassonade
 - 250 g de farine
 - 2 œufs
 - 3 c. s. de romarin, ciselé
 - $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel
 - 2½ dl de vin blanc
-

1. Mélanger beurre et tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte semi-liquide.

2. Verser un peu de pâte (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire env. 45 s de manière à obtenir un grand bricelet. Retirer le bricelet, façonner selon goût, laisser refroidir sur une grille.

Suggestions

– Remplacer le romarin par du thym ou de la sauge.

– Remplacer le vin blanc par de la bière.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Pièce: 139 kcal, lip 6 g, glu 16 g, pro 3 g

Bricelèts au romarin



Bricelèts au vin

Garnitures salées pour bricelets

Crème ricotta-gorgonzola

Mise en place et préparation: env. 10 min

- 250 g de ricotta
 - 220 g de gorgonzola
 - 90 g d'olives vertes dénoyautées, hachées finement
 - 8 bricelets roulés au romarin (p. 16)
-

Mélanger ricotta, gorgonzola et olives. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 8 mm), garnir les bricelets roulés des deux côtés.

Pièce: 304 kcal, lip 20 g, glu 17 g, pro 11 g

Tartare de saumon et mousse au raifort

Mise en place et préparation: env. 20 min

- 1 échalote, hachée finement
- 2 c. s. de câpres, rincées, égouttées, hachées finement
- 1 c. s. de jus de citron
- 2 c. s. d'huile d'olive
- 2 c. s. de ciboulette, ciselée
- 240 g de saumon fumé (p. ex. filet royal), en petits dés

¼ de c. c. de sel

un peu de poivre

8 bricelets-corbillons au romarin (p. 16)

50 g de mousse au raifort

1. Mélanger l'échalote et tous les ingrédients, ciboulette comprise. Ajouter le saumon, mélanger délicatement, saler, poivrer. Répartir le tartare dans les corbillons.

2. Dresser la mousse sur le tartare de saumon.

Pièce: 226 kcal, lip 12 g, glu 17 g, pro 10 g

Salade de bœuf bouilli

Mise en place et préparation: env. 15 min

- 1 c. s. de beurre
 - 1 barquette de petits dés de légumes (p. ex. brunoise, 70 g)
 - 2 c. s. d'eau
 - 1 pincée de sel
-

- 1 c. s. de moutarde mi-forte
 - 3 c. s. de vinaigre de pomme
 - 4 c. s. d'huile de colza
 - un peu de poivre
 - 200 g de bœuf bouilli, en fines lanières
 - 50 g de cornichons, hachés finement
 - 8 bricelets-corbillons au romarin (p. 16)
 - 2 c. s. de persil, coupé grossièrement
-

1. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir la brunoise de légumes, ajouter l'eau, saler, laisser mijoter env. 4 min à couvert.

2. Mélanger moutarde, vinaigre et huile, poivrer. Ajouter le bœuf bouilli et les cornichons avec la brunoise de légumes, mélanger, répartir dans les corbillons, décorer de persil.

Pièce: 252 kcal, lip 14 g, glu 17 g, pro 11 g

*Bricelels au romarin
avec tartare de saumon
et mousse au raifort*



Variations sur la forme

Bricelets roulés

1 portion de pâte liquide (p. 4, 12)

Verser un peu de pâte (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire. Retirer le bricelet, enrouler encore chaud autour du manche du fouet, laisser refroidir sur une grille.

Cornets

1 portion de pâte liquide (p. 4, 12)

Verser un peu de pâte (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire. Retirer le bricelet, enrouler encore chaud autour du cône, laisser refroidir sur une grille.

Corbillons

1 portion de pâte liquide (p. 4, 12)

Verser un peu de pâte (env. ½ dl) avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire. Retirer le bricelet, poser encore chaud sur le fond d'un verre retourné, façonner en corbillons, laisser refroidir sur une grille.

