



Parade de pères Noël

Mise en place et préparation:
env. 2 h
Séchage: env. 2 h
Pour 12 pièces

- 12 boules de chocolat blanc ou noir (p. ex. Lindor)
- 12 minikouglofs miroirs cuits, non fourrés (voir à droite)
- 2 sachets de glaçage clair (d'env. 125 g), fondu
- 3 rouleaux de massepain à modeler rouge (d'env. 80 g)
- 12 nonpareilles argent
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 5 c. à soupe de sucre

un peu de glaçage foncé, fondu

1. Poser les boules de chocolat sur les minikouglofs, mettre sur une grille. Verser le glaçage blanc en rond sur les boules, laisser sécher.
2. Abaisser le massepain sur env. 2 mm d'épaisseur à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu. Découper 12 lanières d'env. 3×10 cm. Enrouler les lanières autour du ventre des pères Noël (voir petite photo 1), appuyer légèrement.



Mettre les grandes lanières de massepain en guise de houppe-lande. Façonner en boules les morceaux de massepain, poser sur les têtes en guise de capuchons, appuyer légèrement.

3. Diviser le reste de massepain en 13 morceaux. Façonner 12 capuchons, décorer chacun avec une perle argent (voir petite photo 1). Poser les capuchons sur les têtes, appuyer légèrement. Façonner un mince rouleau avec le reste de massepain, diviser en 12 morceaux, façonner de petites boules pour les nez.
4. Fouetter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre petit à petit. Continuer à battre jusqu'à ce que la neige brille. Remplir une poche jetable. Couper une pointe d'env. 2 mm, décorer les pères Noël (voir petite photo 2). Coller les nez avec un peu de blanc en neige.
5. Remplir une poche jetable de glaçage foncé. Couper une pointe d'env. 1 mm. Dessiner deux yeux. Laisser sécher les pères Noël env. 2 heures.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Par pièce: lipides 23 g, protéines 3 g, glucides 45 g, 1671 kJ (399 kcal)



Dresser finement les blancs en neige avec la poche pour les cheveux et la barbe.

Minikouglofs miroirs



Mise en place et préparation:
env. 25 min
Cuisson au four: env. 18 min
Pour 2 plaques à petits kouglofs/
soit 30 pièces

- 175 g de beurre, mou
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 175 g de farine
- ¼ de c. à café de poudre à lever

1. Travailler dans un bol beurre, sucre et sucre vanillé avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter un jaune d'œuf après l'autre, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer délicatement avec les blancs en neige.
3. Poser les moules sur une plaque. Remplir de pâte une poche jetable, couper une pointe d'env. 1 cm, remplir les moules à ras bord.

Cuisson: env. 18 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, démouler sur une grille, laisser refroidir. Poser les minikouglofs sur du papier cuisson.

Par pièce: lipides 5 g, protéines 1 g, glucides 11 g, 394 kJ (94 kcal)