



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des
Kantons Freiburg LIG

Centre de formation des métiers de l'intendance,
du lait et de l'agroalimentaire - N
Bildungszentrum für Hauswirtschaft,
Milch- und Lebensmitteltechnologie - N
Formation continue en économie familiale
Weiterbildung Hauswirtschaft

Route de Grangeneuve 4, 1725 Posieux

T +41 26 304 13 75, F +41 26 304 13 76
www.grangeneuve.ch

Le vin cuit / Birnendicksaft



Référence/Referenz : Formation continue en économie familiale | Weiterbildung Hauswirtschaft

—
Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts **DIAF**
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft **ILFD**





Sablés au vin cuit

Nombre de biscuits : 100 – 120 pièces

3 plaques rectangulaires

320 g de farine tamisée

120 g de sucre

10 g de sucre vanillé

2 pincées de sel

200 g de beurre divisé en morceaux

80 g de vin cuit

60 g de lait ou de crème

Ajouter tous ces ingrédients dans une terrine, sabler jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse. Faire la fontaine.

Ou utiliser un robot ménager.

Ajouter, mélanger, amalgamer et diviser en 4. Confectionner des rouleaux de 3 à 4 cm de diamètre, les emballer dans du film alimentaire et laisser reposer au frais (min. 1 heure).

Couper en tranches d'un ½ cm.

Disposer en quinconce sur une plaque recouverte de papier à cuisson.

Cuire 10 à 15 minutes au milieu du four préchauffé à 180°C.

Conserver dans une boîte à biscuits en métal (1 mois).



Tarte ou tartelettes au vin cuit (crème cuite, sans œuf)

Pour un fond de tarte de 30 à 32 cm de diamètre ou 8 à 10 fonds de tartelettes ou 60 à 90 mini-fonds de tartelettes cuits à blanc

Crème au vin cuit :

5 dl de crème entière

3 cs de sucre

4 cc rases de fécule (maïs ou blé)

1 dl de vin cuit

Bien mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Cuire 5 minutes à feu doux sans cesser de remuer.

Verser sur le ou les fonds cuits à blanc. Lisser la surface et laisser refroidir. Utiliser un pot verseur pour les mini-tartelettes.

Remarques :

Si elles ne sont pas déjà pré-enduites, glacer le fond des mini-tartelettes 1 à 2 jours avant leur utilisation avec du chocolat fondu. Ceci a pour but d'éviter que les tartelettes deviennent trop friables lorsqu'elles sont remplies à l'avance.

A volonté, saupoudrer les bords des tartelettes de sucre glace avant de les remplir.

Bon appétit et belles fêtes !



Birrendicksaftsablés

Ergibt 100 – 120 Stück

3 rechteckige Kuchenbleche

320 g Mehl, gesiebt

120 g Zucker

10 g Vanillezucker

2 Prisen Salz

200 g Butter, in Stücke geschnitten

80 g Birrendicksaft

60 g Milch oder Rahm



Die Zutaten in einer Schüssel verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. In der Mitte eine Vertiefung machen.

Oder mit Hilfe einer Küchenmaschine vermischen.

Beifügen, mischen, kurz kneten und in 4 Stücke teilen. 4 Rollen von 3 bis 4 cm Durchmesser formen, in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

In ½ cm dünne Scheiben schneiden. Versetzt auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche legen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen während 10 bis 15 Minuten backen.

In einer Blechdose aufbewahren (1 Monat).

Birrendicksaftkuchen oder –törtchen (mit gekochtem Rahm, ohne Eier)

Für einen Kuchenboden von 30 bis 32 cm Durchmesser oder 8 bis 10 Törtchen oder 60 bis 90 Miniküchlein, blind gebacken

Masse:

5 dl Vollrahm

3 EL Zucker

4 gstr. KL Mais- oder Weizenstärke

1 dl Birrendicksaft

Alle Zutaten in einer Pfanne gut vermischen. Während 5 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen.

In die blind gebackenen Böden giessen, wenn nötig glatt streichen und erkalten lassen. Für das Einfüllen der Miniküchlein einen Massbecher verwenden.

Bemerkungen:

Wenn keine vorglierten Minitörtchen verwendet werden, ist es von Vorteil, sie 1 bis 2 Tage vor der Verwendung mit einer Schokoladenglasur zu überziehen. So werden sie nach dem Einfüllen der Masse weniger schnell weich.

Nach Belieben können die Ränder der Küchlein vor dem Einfüllen mit Puderzucker bestäubt werden.

Guten Appetit und frohe Festtage!



Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts DIMF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD

Cours de formation continue Grangeneuve pour tous...

*une vaste palette de cours
dans le domaine de
l'économie familiale...*

*Ne manquez pas de consulter notre
programme dans notre site Internet et
de vous y inscrire !*

www.grangeneuve.ch/formation-continue
iag-gpt@fr.ch

Cours uniquement en français

Weiterbildungskurse

WEITERBILDUNG HAUSWIRTSCHAFT...

*ein umfangreiches Kursangebot
im Bereich Hauswirtschaft...*

*Konsultieren Sie das
Kursprogramm auf unserer
Internetseite!*

www.grangeneuve.ch/weiterbildung
iag-cilan-ef@fr.ch

Kurse nur auf Deutsch



Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts DIMF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD