

Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Encore une fois l'émission « Le Meilleur Pâtissier » nous fait voyager cette semaine avec les gâteaux d'ici et d'ailleurs et en particulier avec le Brandy Snap. Ce n'est pas vraiment un gâteau mais un biscuit ressemblant fort aux cigarettes russes, parfumé au gingembre et au golden syrup. Il est fourré d'une onctueuse crème fouettée au Brandy...Il est tellement bon et croquant qu'on le dévore en un éclair d'où son nom (« *snap* » signifiant à la fois « *craquement* » et « *instantané* » en anglais).



Brandy Snaps

Il ne présente aucune particularité technique et se réalise facilement. Il vous faut trouver du golden sirup (sirop de sucre roux d'invention anglaise datant de 1883) mais vous pouvez le remplacer par du sirop d'érable. Dans ce cas rajoutez une pincée de sel car le golden syrup est un peu salé...

L'émission « Le Meilleur Pâtissier » existe aussi chez nos amis anglais sous le nom de « The Great British Bake Off » et notre Mercotte nationale est remplacée par la non moins célèbre Mary Berry. Vous trouverez **en fin d'article trois vidéos** de l'émission anglaise qui portent justement sur l'art des Brandy Snaps... en anglais mais vous apprendrez beaucoup de

la vidéo même si vous ne maîtrisez pas la langue de Shakespeare!

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
 - Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
 - Le Baklava, le sultan des gâteaux
 - Le Krantz cake
 - La Feuille d'automne
 - Tarte bourdaloue à l'ananas
 - L'île flottante, caramel beurre salé
-

Pour 10 à 12 biscuits

Ingrédients pour les biscuits:

- 55 g de beurre
- 55 g de sucre roux
- 55 g de golden sirup: vous le trouverez dans les épicerie fines ou parfois dans certains super marchés au rayon » épicerie du monde »
- 50 g de farine **tamisée**
- une cuillerée à café de jus de citron
- une cuillerée à café de gingembre en poudre

Ingrédients pour la garniture:

- 25 cl de crème fraîche liquide **entière**
- 2 cuillerées à café de Brandy. Pour ceux qui n'aime pas l'alcool vous pouvez le remplacer par du sirop parfumé à la rose, à l'amaretto, etc...(je vous conseille la marque Monin, le top des sirops)

- deux cuillerées à café de sirop de canne (évidemment, n'en mettez pas si vous avez opté pour l'option sirop parfumé à la place du Brandy)

Matériel

- une poche à douille avec une douille spéciale (en aiguille pour faciliter le remplissage des biscuits) ou un siphon



Douille aiguille

- du papier cuisson
- des petits cylindres en bois (longues poignées des cuillères en bois par exemple) ou des petits cylindres en acier ou encore des petits moules individuels en silicone pour faire des minis cakes (solution la plus facile mais tout aussi jolie!). Ils vont servir à mouler et donner une belle forme aux biscuits.

Préparation:

Pour les biscuits

- Coupez une douzaine de carrés de papier cuisson

d'environ 13 cm de côté. Posez en cinq maximum sur votre plaque de four. C'est un petit truc dont vous allez comprendre l'intérêt quand vous moulez vos biscuits à la sortie du four.



Coupez une douzaine de carrés de papier cuisson

- Beurrez généreusement les manches de vos cuillères en bois ou cylindres métalliques. Réservez de côté.



Beurrez généreusement les manches de vos cuillères en bois ou cylindres métalliques

- Versez le beurre, le sucre roux dans une petite casserole versez le golden syrup par dessus. Chauffez à feu **doux** (4 sur ma plaque à induction) pendant environ 10 à 15 mn en mélangeant régulièrement. Il faut que le

sucre roux soit **complètement** fondu: en grattant le fond de la casserole avec la spatule vous ne devez plus voir ou sentir de petits grains de sucre.



Chauffez à feu doux

- Ôtez du feu quand le sucre est complètement fondu et attendez 3 minutes. Versez alors la farine, le gingembre et le jus de citron. Mélangez bien avec la spatule.



Versez alors la farine, le gingembre et le jus de citron

- Versez une belle cuillerée à café du mélange sur chaque carré de papier cuisson.



Versez une belle cuillerée à café du mélange sur chaque carré de papier

- Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 10 à 12 m. Surveillez bien en fin de cuisson pour que les biscuits soient bien dorés et caramélisés mais pas brûlés...



Les biscuits sont bien dorés

- Retirez du four. Laissez les biscuits sur la plaque encore chaude et prenez les un par un et au fur et à mesure que vous les enroulerez autour de vos cylindres (d'où l'avantage d'avoir découpé le papier en carrés individuels...). Tous les biscuits restent sur la plaque encore chaude pendant que vous n'en manipulez qu'un. Cela vous donne un peu plus de temps pour mouler vos biscuits car ils refroidissent très vite hors de la plaque chaude. Il faut que le biscuit ne soit pas trop

mou mais un peu comme une pâte à modeler: c'est un question de timing. Enroulez chaque disque tiède sur un cylindre et laissez refroidir quelques minutes. Attention c'est du caramel chaud: utilisez le carré de papier pour manipuler les biscuits et les enrouler autour des cylindres. Quand ils ont complètement refroidi démoulez les en les glissant le long de vos cylindres. Procédez à la deuxième fournée (cinq ou six autres petits biscuits): ne cuisez pas trop de biscuits en même temps car ils auront refroidis et durcis avant que vous ayez le temps de les mouler.



Enroulez les biscuits autour de vos cylindres



Démoulez les biscuits

- Si vous avez opté pour la solution de facilité avec les petits moules à cake individuels, insérez un disque de biscuit dans chaque empreinte et moulez bien le fond de

façon à avoir une base bien plate. Laissez refroidir. Vous avez ainsi des petits paniers au lieu des biscuits en forme de cigarette.

La chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le Brandy et le sirop de canne. Montez votre chantilly au batteur électrique (ou à la main pour les courageuses ou les petits musclés): vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.



Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille « aiguille ». Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.



Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille » aiguille »

- Puis fourrez les biscuits de crème. Il n'y a plus qu'à croquer. Vous pouvez servir ces Brandy Snaps avec le thé, un café, au goûter ou même en bouchées dessert pour un buffet.
- **Petite précision importante:** les Brandy Snaps **non fourrés de chantilly** se conservent à l'abri de l'humidité deux ou trois jours dans une boîte hermétique. Fourrez-les de chantilly juste au moment de les croquer car la chantilly va avoir pour effet de les ramollir au bout de quelques heures... Ils perdront ainsi tout leur croquant ce qui serait dommage.



Brandy Snaps version petit panier



Brandy Snaps traditionnels



Tea party and Brandy Snaps

Les vidéos : Le Meilleur Pâtissier anglais (The Great British Bake Off)

Réalisation de la pâte à biscuit des Brandy Snaps

Moulage des Brandy Snaps

Finition des Brandy Snaps