



**KAUTEX**

A Textron Company

# LES PÂTISSERIES DE NOEL DE KAUTEX

Joyeux Noel





Bonshommes en pâte  
d'amande



Croissants vanillés



Biscuits au praliné



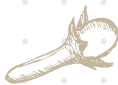
Boules de neige aux noix



Étoiles à l'orange



Soft-Amaretti





Chère Madame, cher Monsieur,

Cette année encore, nous tenons à vous remercier chaleureusement pour la qualité de notre collaboration et la confiance que vous nous avez témoignée.

L'année touche maintenant à sa fin. Les bougies sont allumées et les biscuits encore chauds sentent merveilleusement bon – Noël est dans l'air. Pour beaucoup d'entre nous, pâtisser fait partie des petits plaisirs de cette période de l'année. Dans ce petit carnet de pâtisserie, nous avons réuni pour vous une petite sélection de recettes des biscuits préférés de nos collègues. Flocons d'étoile ou bonshommes de neige, nous espérons que vous prendrez plaisir à confectionner vos biscuits de Noël. Nous sommes impatients de continuer à mettre notre savoir-faire et notre engagement sans faille à votre service l'année prochaine afin de continuer à vous fournir nos produits et solutions.

Nous vous souhaitons, à vous et à votre famille, des fêtes de fin d'année paisibles et une nouvelle année 2023 pleine de santé et de bonheur.

Amicales salutations,

Votre équipe Kautex IP

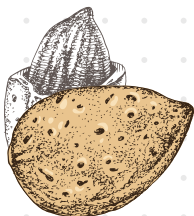


# Bonshommes en pâte d'amande



## Préparation

1. Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Laisser reposer la pâte dans un film alimentaire au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Étaler la pâte, la découper à l'aide de moules à biscuits et la placer sur la plaque de cuisson.
4. Cuire les biscuits dans un four préchauffé à 160°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser ensuite refroidir sur une grille.
5. Faire fondre le chocolat blanc et étaler la pâte d'amande avec un peu de sucre glace.
6. Découper la pâte d'amande avec le même moule que les biscuits et la coller avec le chocolat sur les biscuits refroidis.
7. Pour finir, décorer avec des perles en sucre si vous le souhaitez. Amusez-vous bien et bon appétit !







## Ingrédients

400 g de farine

150 g de maïzena

200 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

350 g de beurre mou

100 g de poudre d'amande

## Décoration

Un peu de chocolat blanc

2-3 paquets de pâte d'amande

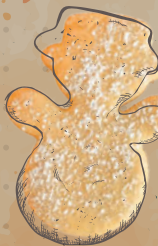
En option, des perles de sucre

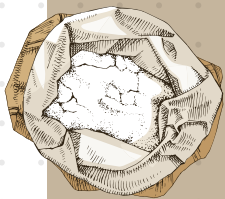
---

## Cuisson

160 °C au four à chaleur tournante

12-15 minutes





## Ingrédients

150 g de farine de blé

50 g de poudre d'amande

100 g de beurre

50 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

1 c. à c. d'extrait de vanille

---

## Cuisson

175 °C air circulation

12-15 minutes

## Décoration

50 g de sucre glace

3 sachets de sucre vanillé



# Croissants vanillés

\* \* \* \* \*



## Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans un saladier et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Réfrigérer pendant au moins 1 heure dans un film alimentaire.
3. Préchauffer le four à 175 degrés à chaleur tournante. Placer du papier sulfurisé sur la plaque.
5. Rouler la pâte en boudins (à peine l'épaisseur d'un doigt) et la couper en morceaux de 5-6 cm de long. Modeler les morceaux de pâte de manière à ce qu'ils soient un peu plus fins aux extrémités. Former des croissants en les aplatissant très légèrement au milieu.
6. Placer les biscuits sur la plaque et les faire cuire pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient jaune clair.
7. Mélanger le sucre glace et le sucre vanillé et y rouler les croissants encore chauds. Déposer les biscuits sur une grille à pâtisserie pour qu'ils refroidissent. C'est prêt ! Vous pouvez à présent les déguster.





## Ingrédients

100 g de sucre

200 g de beurre froid

300 g de farine

0,5 c. à c. d'extrait de vanille

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

200 g de poudre de noisette

## Décoration et fourrage

1 blanc d'œuf

100 g de noisettes concassées

200 g de praliné

---

## Cuisson

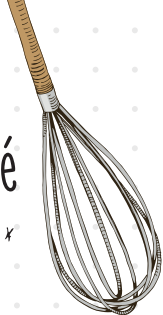
180 °C au four à chaleur tournante

15 minutes



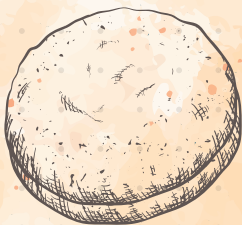
# Biscuits au praliné

\* \* \* \* \*



## Préparation

1. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Rouler la pâte en rouleaux d'environ 4-5 cm de diamètre et les envelopper dans du film alimentaire.
3. Placer la pâte au congélateur pendant environ 10 minutes.
4. Sortir brièvement les rouleaux et les badigeonner avec le blanc d'œuf avant de les rouler dans les noisettes hachées.
5. Envelopper à nouveau les rouleaux dans du film alimentaire et les remettre au congélateur pendant 30 minute supplémentaire.
6. Sortir les rouleaux de pâte du congélateur et les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
7. Faire dorer au four préchauffé à 180 degrés et laisser refroidir sur une grille.
8. Faire fondre le praliné, le répartir sur un biscuit et fermer avec un autre biscuit.
9. Laisser durcir le praliné...et déguster !





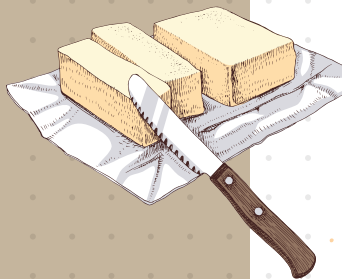
# Boules de neige aux noix



## Préparation

1. Hacher finement les noix
2. Mélanger le beurre, le sucre, la vanille, le sel, la farine et les noix en une pâte et former des petites boules avec une cuillère à soupe.
3. Préchauffer le four à 160 degrés. Déposer les boulettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Sortir les boulettes et les rouler dans du sucre glace, puis les laisser refroidir sur une grille.
5. Lorsque les biscuits sont refroidis ou tièdes, les rouler à nouveau dans le sucre glace. Ils sont prêts à être dégustés !





## Ingrédients

240 g de beurre

50 g de sucre

1 c. à c. d'extrait de vanille

240 g de farine

150 g de noix de pécan ou de noix

1 pincée de sel

Sucre glace

---

## Cuisson

160 °C au four à chaleur tournante

16-18 minutes



## Ingrédients

250 g de beurre mou 125 g de sucre

2 œufs

Sel

Zeste d'une orange bio

5 c. à s. de jus d'orange pressé

450 g de farine

## Pour le glaçage à l'orange

Zeste d'une orange bio

Jus d'une orange bio

150 g de sucre glace

## Cuisson

160 °C au four à chaleur tournante

env. 15 minutes



# Étoiles à l'orange

\* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \*



## Préparation

1. Battre le beurre et le sucre pour obtenir un mélange moussoux. Ajouter les œufs, une pincée de sel, le zeste et le jus d'orange.
2. Ajouter la farine et pétrir le tout à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule de pâte et la laisser reposer dans un endroit frais pendant au moins trois heures dans un film alimentaire.
3. Pétrir à nouveau la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler sur une épaisseur d'environ quatre millimètres. Découper des étoiles et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire dorer au four préchauffé à 160°C (chaleur tournante).
4. Laisser refroidir les biscuits sur une grille. Pour le glaçage au sucre orange, mélanger le zeste et le jus d'une orange avec le sucre glace dans une petite clé. Badigeonner les étoiles avec le glaçage, laisser durcir le glaçage et savourer.



# Soft-Amaretti

\* \* \* \* \*

## Préparation

1. Battre les blancs d'œufs en mousse avec 300 g de sucre en poudre et du sel, ajouter l'huile d'amandes amères et les amandes moulues, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
2. Former des petites boules de pâte d'amandes, les rouler dans le reste du sucre glace et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
3. Enfoncer une amande entière au centre et faire cuire au four.
4. Bien laisser refroidir avant de vous régaler. Bon appétit !







## Ingrédients

3 blancs d'œuf

400 g de sucre glace

1 pincée de sel

6 gouttes d'huile d'amande amère

450 g de poudre d'amande

40 g d'amandes mondées entières



---

## Cuisson

160 °C au four

15-20 minutes

# Les chocolats chauds du monde entier



Pour accompagner les biscuits préférés de nos collègues, nous aimerions vous proposer une boisson idéale pour cette période de l'année.

L'une de nos plus grandes forces chez Kautex est la diversité des perspectives et des idées dont nous nous inspirons en tant qu'entreprise mondiale. C'est dans cet esprit que nous souhaitons vous emmener faire un petit tour du monde et vous montrer comment le chocolat chaud est dégusté dans les autres pays.



Il y a environ 3900 ans, le cacao jouait déjà un rôle important chez les Mayas. Il était utilisé comme aliment, comme moyen de paiement et comme remède, mais aussi lors de cérémonies religieuses.

Contrairement à aujourd'hui, le cacao ancestral avait un goût plutôt amer.

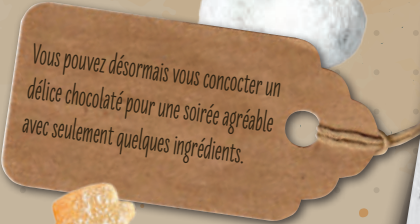
Les États-Unis, par exemple, ont adopté une version beaucoup plus sucrée. Ici, le chocolat chaud est servi avec de la crème et des petits marshmallows. Un bâton de menthe pour la décoration et le goût.

La France s'enorgueillit de son célèbre chocolat parisien. Le chocolat noir est fondu dans le lait et servi avec une grande quantité de crème. La consistance rappelle celle d'une ganache liquide ou d'un fudge.

Au Maroc, un mélange d'épices est ajouté à la boisson à base de chocolat noir. La cannelle, la cardamome et les zestes d'orange donnent au chocolat chaud un goût de Noël.

Pour finir, le chocolat chaud colombien est un peu plus exotique. Outre le chocolat noir, la cannelle et les clous de girofle, on y ajoute du fromage, comme du fromage halloumi ou de la mozzarella. La combinaison du sucré et du salé a toujours fonctionné.





Vous pouvez désormais vous concocter un  
délice chocolaté pour une soirée agréable  
avec seulement quelques ingrédients.



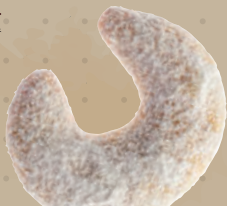
## Préparation

1. Faire chauffer trois cuillères à soupe de lait, le sucre brun, le chocolat en morceaux et la cannelle dans une casserole.
2. Remuer doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Continuer à verser lentement le reste du lait tout en remuant. Verser dans une tasse, saupoudrer de cacao en poudre et déguster avec de délicieux biscuits.
3. Cette recette de base peut être complétée par des variantes américaines, françaises, marocaines ou colombiennes. Amusez-vous à les essayer !

## Ingrédients

- 250 ml de lait
- 1 pincée de cannelle
- $\frac{1}{2}$  c. à c. de sucre brun
- 45 g de chocolat noir

\*\*\*\*\*  
En Inde, on utilise d'ailleurs du  
chocolat blanc au lieu du chocolat noir.  
\*\*\*\*\*



# Inspirations ...

Déjà terminé vos pâtisseries de Noël pour cette année ? Pourquoi ne pas faire des choix écologiques avec Kautex ? Réutilisez les moules pour d'autres activités amusantes de Noël.

Les emporte-pièces sont parfaits ...



... comme déco une fois remplis de mousse ...



... comme pochoirs ou tampons pour bricoler ...



... pour des sandwiches créatifs pour petits et grands ...



... pour tout simplement décorer le sapin ou fabriquer des décorations en pâte à sel ...



... pour fabriquer des boulettes de nourriture pour les oiseaux ...



... ou pour découper des écorces d'orange et diffuser une merveilleuse ambiance de Noël dans votre maison ...



... sur la durabilité.

## Le saviez-vous ?

En tant que membre de l'initiative R-Cycle, Kautex travaille intensivement à la mise en place d'une économie circulaire qui réduit les déchets et préserve ainsi les réserves de matières premières de la planète. De plus, nous proposons des produits de notre gamme standard en plastique recyclé et travaillons de manière ciblée avec nos clients sur leurs propres cycles de recyclage.

N'hésitez pas à consulter notre site Internet pour en savoir plus sur nos projets :







**KAUTEX**

A Textron Company

Vous souhaitez en savoir plus  
sur nos produits et sur  
les projets de Kautex ?

N'hésitez pas à consulter  
notre stand virtuel !

