

## Liste des modèles disponibles

<u>BON DE COMMANDE</u>	réf.	nom	prix	qte	total
<b>Nom :</b>	110	CŒUR ABONDANCE			
	113	CŒUR			
<b>Prénom :</b>	114	CŒUR PETIT CŒUR			
	115	CŒUR/124			
<b>Adresse :</b>	117	CŒUR MOULE			
	119	CŒUR XL			
	122	CŒUR EDELWEISSE			
	125	CŒUR MYR. GRAND			
	126	GRAND CŒUR XXXL			
<b>Adresse mail :</b>	209	P, cheval			
	213	GRANDE MULE			
	216	G. CHEVAL			
	227	GRAND COQ			
	235	G. COQ ROND			
	238	POULE			
	239	PETIT CHAT			
	247	ABEILLE RONDE			
	248	ECUREUIL			
	250	BELIER			
<b>Tel :</b>	306	DOUBLE			
	403	PETIT PANIER ROND			
<b>Frais d'envoi:</b> 1 moules: 4€ 50 2 à 3 moules: 5,50€ 4 moules: 6,50€ 5 à 6 moules: 7,50€	412	TOURNESOL			
	416	CORNE ABOND.			
	419	PETIT PANIER CARRE			
	426	RAISON ROND			
	604	HOMME			
<b>Bérengère GUEY</b> <b>92 rue de la Croix Rousse</b> <b>38500 VOIRON</b>	701	ANGE JOUFFLU			
	703	P. ANGE ROND ACROUPIE			
	705	ANGE SAPIN			
site: <a href="http://berengeremosaique.com/">http://berengeremosaique.com/</a> demande de catalogue : <a href="mailto:berengeremosaique@free.fr">berengeremosaique@free.fr</a> tél:  06 66 19 96 22	721	PETIT ANGE ROND			
	723	ANGE COURONNE			
	724	ANGE OVALE			
	725	ANGE EPINE			
	801	PERE NOEL BD			
	803	ETOILE			
	804	PERE NOEL			
	817	CRECHE RONDE			
Païement par: PAYPAL ou CHEQUE à l'ordre de : "Bérengère GUEY".	823	FLOCON			
	828	SAPIN			
	829	CRECHE REC.			
Faites votre choix en toute tranquillité, je reste à votre disposition pour toutes vos questions.	832	CRECHE MOYENNE			
	834	GRANDE ETOILE			
	839	CLOCHES			
Envois du coli par la poste dès réception de votre paiement PayPal ou chèque,		LOT 6 EMPORTE PIECE COEUR			
TOTAL					
FRAIS DE PORT					
TOTAL					



## Moules à SPRINGERLES / Moule Springerlé Alsacien



Fabrication artisanale française

En Alsace, la tradition veut que pendant le temps de l'avent, on prépare Noël en faisant des petits biscuits SPRINGERLES. Il s'agit de petits gâteaux de tradition alsacienne, « SPRINGERLE », « pains d'anis » ou « biscuits de Noël ». La particularité des SPINGERLES et d'être décorée en relief à l'aide de l'empreinte obtenue en pressant le moule à SPRINGERLE sur la pâte molle avant la cuisson.

On peut aussi s'en servir pour la décoration, avec de la pâte à sel, terre auto durcissante, ou de l'argile. L'empreinte réalisée, pourra être conservée brute ou peinte puis vernis et agrémenter ainsi de façon très originale votre sapin de Noël ou décorer vos murs.

Les moules à Springerles constituent de magnifiques objets de décorations aux sujets multiples. Vous pouvez ainsi décorer votre intérieur avec le moule Springerles ou avec les empreintes obtenues en pâte à sel (le positif).

Nos moules à SPRINGERLE, sont en résine, ne collent pas et se prêtent parfaitement à toutes vos idées et à la décoration.

### Pour le déco : Recette de la pâte à sel

Mélanger 1 mesure farine à 1 mesure de sel, ajouter ½ mesure d'eau

Bien pétrir la pâte avant de l'étendre au rouleau pour obtenir une épaisseur de 5 à 7 cm

On peut également ajouter du colorant alimentaire, du safran pour faire le jaune, du piment en poudre pour faire le rouge...etc....

La pâte ne doit pas coller à vos mains... si c'est le cas, ajoutez un peu de farine....

Fariner légèrement la surface de la pâte, appuyer les moules pour donner le relief, découper.

Avant de faire cuire la pâte à sel, laissez-la sécher dans un endroit sec environ 12 h

Température de cuisson entre 75° et 110°, le temps moyen pour les petits objets (épaisseur 1 à 2 cm) est de 2 h environ. La surface doit blanchir et vous pourrez la décorer à votre convenance.

Pour ma part, je conserve la pâte à sel quelques jours...bien emballée dans un film alimentaire !

### Recette pour Springerle « Pains d'anis » ou « Biscuits de Noël »

La pâte à «Springerle» doit être fine et souple afin que les détails des motifs les plus délicats soient bien reproduits. Avant de les cuire, ces biscuits séchent environ 24 heures, selon la taille. Pendant ce temps, le dessin durcit et ne se déforme pas lors de la cuisson.

Les Springerle gonflent lors de la cuisson. Grâce à la consistance dure obtenue par séchage, le motif ne gonfle pas, mais il se forme le « pied » désiré. Avec de nombreux moules à pâte d'amandes, les Springerle se laissent aussi décorer sans autre.

#### Ingrédients

- 4 - 5 œufs (220g)
- 500g sucre glace
- 1 cs. de grains d'anis légèrement grillés
- 500g farine (farine blanche fine)

#### Préparation :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une crème légère. Y ajouter l'anis et la farine, pétrir le tout et laisser reposer 10 minutes.

Séparer la pâte encore légèrement collante en quatre parts, étaler chaque part sur de la farine et l'abaisser à une épaisseur de 8-10 mm. Pour que la pâte obtienne une consistance soyeuse, la saupoudrer une nouvelle fois de farine. Appuyer maintenant le moule très légèrement enfariné de manière uniforme sur la pâte, découper le dessin à l'aide d'un emporte-pièce adéquat ou d'un couteau, et déposer sur une plaque à gâteau garnie de papier cuisson. Toujours travailler le reste de pâte éventuellement sec avec les mains humides.

Après 12-24 heures de temps de séchage (en un lieu calme et à une température constante, à l'abri des courants d'air), cuire les pains d'anis/ "Springerle" tout en bas du four à env. 150-160° C pendant 12-15 minutes.

Comme pour tout dans la vie, le plus important, c'est: le temps et l'amour !



**Béregère GUEY**

92, rue de la Croix Rousse

38500 VOIRON

06 66 19 96 22



Site: <http://berengeremosaique.com/>

Catalogue: [berengeremosaique@free.fr](mailto:berengeremosaique@free.fr)

