Marmorbredele : comment réussir les bredeles marbrés chocolat vanille

Père Noël

Dans l’univers enchanté des douceurs de Noël, un trésor marbré fait fondre petits et grands : les Marmorbredele. Ces bredeles marbrés chocolat vanille sont de véritables petites œuvres d’art comestibles qui illuminent les assiettes dès que la magie de Noël s’installe. Prépare-toi à découvrir une recette aussi simple qu’amusante, idéale pour des vacances gourmandes sous le regard bienveillant du Père Noël.

Recette De Bredeles De Noël Marbrés Chocolat Vanille

La recette des Marmorbredele offre un jeu subtile entre l’intensité du chocolat et la douceur de la vanille. Leur motif marbré évoque les tourbillons de neige lors d’un réveil givré, alors qu’une odeur chaleureuse se diffuse dans la maison, mêlée aux chansons de Noël.

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Les ingrédients magiques

• 250 g de farine

• 125 g de beurre doux ramolli

• 100 g de sucre

• 2 œufs

• 1 sachet de sucre vanillé

• 30 g de cacao en poudre non sucré

• 1 pincée de sel

La préparation, étape par étape

• Prépare la pâte en mélangeant le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoute les œufs, puis la farine, le sucre vanillé et une pincée de sel. Divise la pâte en deux parties égales.

• Parfume une moitié à la vanille avec un brin d’amour et l’autre au cacao, pour obtenir deux pâtes de couleurs différentes.

• Assemble les deux pâtes en roulant des petits boudins puis en les entrelaçant pour créer un effet marbré. N’hésite pas à jouer avec les motifs, comme un peintre sur sa toile blanche !

• Découpe des tranches d’environ 5 mm d’épaisseur et dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

• Fais cuire dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Un marbré bien réussi, c’est un peu comme la barbe du Père Noël : chacun y voit ce qu’il veut, mais toujours avec des yeux qui pétillent de gaieté !

Marmorbredele : comment réussir les bredeles marbrés chocolat vanille

Père Noël

Marmorbredele : bredeles marbrés chocolat vanille

Réaliser les Marmorbredele devient un vrai jeu d'enfant, surtout à l'approche de Noël. Les marbrures rappellent un chemin magique menant tout droit à l'atelier secret du Père Noël. Les saveurs se marient pour créer une explosion de douceur dans la bouche, laissant place à une atmosphère festive et réconfortante.

Le chocolat est un ingrédient phare dans de nombreuses recettes de Noël et il se montre aussi sous différentes formes dans la tradition alsacienne. Pour ceux qui souhaitent explorer davantage les saveurs cacaotées, les bredeles au chocolat pur apportent une touche gourmande supplémentaire à chaque plateau de fête.

Pour varier la recette, il suffit parfois d'un soupçon d'imagination. Ajoute un zeste d'orange ou une pointe de cannelle dans la pâte pour un effet encore plus enchanteur. Laisse parler ta créativité et amuse-toi à former des bredeles en formes d'étoiles, de cœurs ou de sapins.

Conseils pour une réussite magique

• Utilise des emporte-pièces de Noël pour personnaliser tes biscuits.

• Conserve les bredeles dans une boîte en fer pour qu'ils gardent toute leur fraîcheur jusqu'au passage du Père Noël.

• Laisse refroidir les biscuits avant de les décorer, pourquoi pas avec un peu de sucre glace ou des perles colorées.

• Pense à préparer une assiette spéciale pour le Père Noël, il adore les bredeles marbrés accompagné d'un verre de lait chaud !

Dans la pâtisserie de Noël, la vanille apporte une élégance naturelle et s'invite dans des créations originales. Les amateurs peuvent opter pour la variante vanille pure, obtenue en parfumant toute la pâte de gousses de vanille fraîchement grattées.

Un moment à savourer et à partager

Préparer des Marmorbredele, c'est bien plus qu'une simple recette : c'est un véritable rituel familial qui réunit petits et grands autour de la table, enveloppés dans une douce odeur de chocolat et de vanille. Au fil des fournées, on découvre le plaisir de transmettre la magie de Noël et de créer ensemble de délicieux souvenirs, croquant sous la dent comme la neige fraîche sous les bottes du Père Noël.