Schokoladfüllungbredele : comment réussir ces bredeles fourrés au chocolat

Père Noël

Quand on parle de petits gâteaux de Noël en Alsace, on pense vite aux bredeles : ces biscuits qu'on prépare en famille, qu'on empile dans des boîtes en métal, et qu'on partage avec un chocolat chaud pendant que la maison sent le beurre et la vanille. Parmi eux, il existe une version particulièrement gourmande, avec un cœur fondant et une coque croquante : les bredeles fourrés au chocolat. Ce sont des biscuits qui ont un petit côté "trésor caché" : on croque, ça craque… puis la garniture arrive, douce et intense.

Schokoladfüllungbredele : bredeles fourrés au chocolat

Le nom peut sembler long, mais l'idée est simple : deux biscuits assemblés avec une farce au chocolat. Dans beaucoup de familles, on les prépare comme des petits "sandwichs sucrés" : une base parfumée (souvent sablée), une garniture chocolatée, puis un deuxième biscuit pour refermer. Le résultat est à la fois joli à offrir et facile à attraper du bout des doigts, surtout quand on installe une assiette près du sapin… en espérant que le Père Noël en goûte un pendant sa tournée, parce que la magie de Noël passe aussi par les bonnes odeurs dans la cuisine.

On les reconnaît souvent à leur forme bien régulière (rond, étoile, cœur), à leur surface parfois légèrement poudrée de sucre, et à ce fin liseré de chocolat qui dépasse juste ce qu'il faut sur les bords. C'est le genre de détail qui fait dire : "Celui-là, il est pour moi !".

Pourquoi ils plaisent autant aux enfants (et aux grands)

Ces bredeles jouent sur deux textures très faciles à aimer : le croquant du biscuit et le fondant de la garniture. En plus, on peut adapter l'intensité du chocolat selon les goûts : plutôt doux, plus corsé, ou même une version au chocolat au lait si on veut un cœur très rond et réconfortant.

Il y a aussi un côté "atelier" qui compte beaucoup : découper les formes, aligner les biscuits, étaler la garniture, puis refermer comme si on construisait de minuscules cadeaux. Un Schokoladfüllungbredele réussi, c'est un peu comme une boule de Noël : joli à regarder, et plein de surprise à l'intérieur.

Recette De Bredeles De Noël Fourrés Au Chocolat

Bredeles de Noël fourrés au chocolat (Schokoladfüllungbredele)

Temps de préparation : environ 30 minutes (hors repos)

Temps de cuisson : environ 8 à 12 minutes par fournée

Ingrédients (pour une belle boîte à biscuits)

Pour la pâte sablée, l'idée est d'obtenir une texture qui se découpe bien et qui reste friable après cuisson. Voici une base fiable, facile à travailler à la maison.

• 250 g de farine

• 125 g de beurre doux (à température ambiante)

• 100 g de sucre

• 1 œuf

• 1 sachet de sucre vanillé (ou un peu de vanille)

• 1 pincée de sel

Pour la garniture chocolat, vous pouvez rester sur quelque chose de simple, très “goût chocolat”, sans compliquer.

• 150 g de chocolat pâtissier (noir ou au lait)

• 80 ml de crème liquide

• 20 g de beurre (pour la brillance et le fondant)

Option : une petite cuillère de noisettes très finement moulues peut donner un côté praliné discret. Si vous aimez ce style de fourrage, vous pouvez aussi découvrir une autre variante avec ce lien : recette fourrée au praliné.

Étapes de préparation

1) Préparez la pâte : dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu’à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez l’œuf, la vanille et le sel, puis incorporez la farine. Formez une boule sans trop travailler la pâte.

2) Laissez reposer : enveloppez la pâte et placez-la au frais. Ce repos aide à étaler plus facilement et à garder de jolis contours à la cuisson.

3) Étalez et découpez : farinez légèrement le plan de travail, étalez la pâte sur quelques millimètres, puis découpez un nombre pair de formes (il faut un “dessus” et un “dessous” pour chaque biscuit).

4) Faites cuire : disposez sur une plaque, enfournez jusqu’à ce que les bords commencent juste à dorer. Laissez refroidir complètement avant de garnir, sinon le chocolat fondrait trop.

5) Préparez la ganache : faites chauffer la crème, versez-la sur le chocolat haché, attendez un instant, puis mélangez. Ajoutez le beurre pour lisser. Laissez tiédir pour que la texture épaississe un peu.

6) Garnissez et assemblez : déposez une petite noisette de chocolat sur la moitié des biscuits, puis refermez avec les autres en appuyant doucement. Laissez prendre à température ambiante ou dans un endroit frais.

Astuce simple pour un fourrage “juste comme il faut”

Si la ganache est trop chaude, elle coule et déborde ; trop froide, elle s’étale mal. Le bon repère : une texture tartinable, comme une pâte à tartiner un peu épaisse. Vous pouvez aussi utiliser une poche à douille pour faire des disques propres, surtout si vous voulez des biscuits bien réguliers pour offrir.

Petits détails qui changent tout

Un Schokoladfüllungbredele devient vraiment irrésistible quand on soigne la finition. Un voile de sucre glace, par exemple, fonctionne très bien sur une pâte sablée. Autre idée : décorer avant cuisson en piquant la surface avec une fourchette, ou en ajoutant une micro-pincée de sucre sur le dessus pour un léger scintillement.

Et si vous aimez les biscuits “bijoux”, découpez un petit trou au centre d’un biscuit sur deux (comme une fenêtre). Après cuisson, saupoudrez de sucre glace, puis assemblez : le chocolat apparaît au milieu, comme une petite lucarne gourmande.

Quand on hésite entre plusieurs sortes de biscuits, on peut aussi comparer avec une version plus simple, sans assemblage, mais tout aussi savoureuse. Ces gâteaux ont souvent un goût très direct de cacao, avec une pâte un peu plus dense et une finition parfois craquelée. Bredeles au chocolat classique peuvent servir de repère pour comprendre ce que le fourrage apporte en plus : le contraste des textures et ce cœur fondant qui surprend à la première bouchée.

Conservation et boîte à biscuits : le bon réflexe

Une fois assemblés, gardez-les dans une boîte hermétique, idéalement en séparant les couches avec du papier cuisson. Le fourrage reste meilleur quand les biscuits ne prennent pas l’humidité. Si vous préparez plusieurs variétés, rangez-les par familles : les biscuits très croustillants d’un côté, les fourrés de l’autre, pour garder leur personnalité.

Une petite métaphore pour s’en souvenir

Imaginez ces bredeles comme des livres miniatures : la couverture, c’est le biscuit ; l’histoire, c’est la garniture. Si la couverture est trop fragile, tout s’écrase. Si l’histoire déborde, ça colle partout. L’équilibre fait toute la magie.

Variantes faciles (sans se compliquer)

Sans changer la base, vous pouvez varier l’intérieur et donner une “collection” de biscuits à votre assiette de Noël :

• Chocolat-noisette : ajoutez un peu de poudre de noisette dans la ganache pour un parfum plus rond.

• Chocolat-orange : un soupçon de zeste d’orange dans la pâte ou dans la ganache pour une note fraîche.

• Chocolat-vanille : une pointe de vanille renforce le côté biscuit de fête, très doux.

• Deux chocolats : alternez chocolat noir et chocolat au lait pour que chacun trouve son préféré.

Le plus agréable, c’est d’en faire un moment de cuisine partagée : quelqu’un découpe, quelqu’un surveille la cuisson, quelqu’un garnit. Et quand la plaque sort du four, que les biscuits refroidissent sur la grille, on sent déjà cette ambiance particulière où tout paraît possible… surtout à Noël, quand la maison se remplit de gourmandises prêtes à être

déposées, comme par enchantement, dans une jolie assiette près du sapin.