

Bricolons... : pâtisserie décorée

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **4 (1974)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

BRICOLONS...

Pâtisserie décorée

Tant de femmes et de mères redoutent de sacrifier leur temps et craignent la fatigue des préparatifs de fête! Ignorent-elles qu'elles privent ainsi leur famille et leurs enfants, petits et grands, de moments qui comptent parmi les plus savoureux?

Mais, ne nous privons pas du plaisir d'être notre propre confiseur et veillons à ce que cette bonne vieille coutume subsiste encore longtemps.

Recette de pain d'épice

1 kg de farine complète, 500 g de miel artificiel, 2 œufs, le jus d'un citron, 300 g de sucre, 80 g de citronnat, 80 g d'amandes, levure en poudre, zeste de citron, cannelle, clous de girofle, épices spéciales pour ce pain ou mélange d'épi-

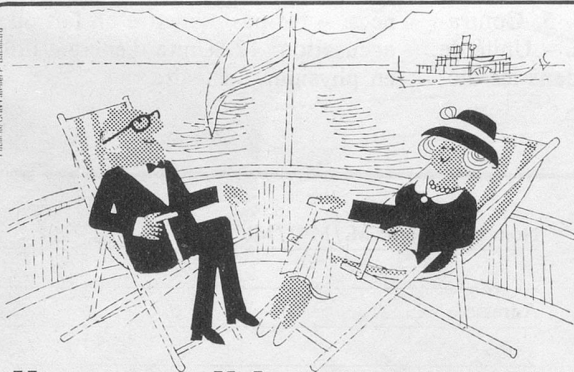
ces pour pâtisserie fine qu'on trouve dans les magasins de produits diététiques.

Mélanger le miel et un tiers de la farine jusqu'à obtention d'une masse lisse. Dans une seconde terrine, travailler les œufs avec le sucre puis y ajouter les amandes coupées en petits dés, le citronnat, les épices, le jus de citron, la levure en poudre et le reste de la farine. Mélanger soigneusement le tout. Puis bien amalgamer les deux pâtes et étendre au rouleau de l'épaisseur de trois quarts de cm environ. Couper les formes au couteau ou à l'emporte-pièce et placer les pains d'épice sur une plaque bien beurrée. Cuire au four à chaleur moyenne en ayant soin de contrôler souvent!

Glace

Une moitié de blanc d'œuf et 60-80 g de sucre en poudre tamisé. Travailler jusqu'à obtention d'une masse lisse pouvant s'étendre facilement. Suivant la consistance on ajoutera, au besoin, soit un peu de sucre, soit un tout petit peu d'eau. Pour colorer, employer de la poudre de chocolat, du café, du sirop ou du jaune d'œuf. Le jus de citron ou d'orange donne à la glace un arôme particulier.

Extrait de: *A l'Œuvre, Pro Juventute.*



Une cure d'air et de repos bienfaisante

Pour échapper à la vie trépidante de notre temps, accordez-vous régulièrement une croisière régénératrice sur le bleu Léman.

Profitez donc des reposants bateaux de la CGN. Ils vous conduiront au grand large pour un «dolce farniente» bienvenu.

Vous jouirez ainsi du soleil, de l'air pur et salubre du lac, magnifique réservoir de santé.

Utilisez des abonnements personnels et au porteur et demandez le prospectus-horaire aux principaux ports ou caisses des bateaux.

COMPAGNIE GÉNÉRALE DE NAVIGATION SUR LE LAC LÉMAN

17, avenue de Rhodanie
Case postale
CH-1000 Lausanne-Ouchy 6
tél. (021) 263535

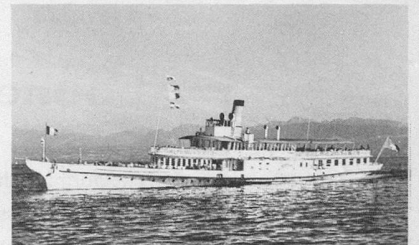
Succursale à Genève
Jardin-Anglais
CH-1204 Genève
tél. (022) 354394



Profitez encore plus pleinement de vos croisières lémaniques en voyageant les jours « sur semaine »

NOUS VOUS RECOMMANDONS
DU 16 JUIN AU 16 SEPTEMBRE 1974

Des croisières
sans descendre
du bateau



Promenade
Lausanne - Evian -(Thonon) et retour
le matin, l'après-midi et en soirée

Tour du Haut-Lac

le matin et l'après-midi
au départ de toutes les stations de Lausanne au Bouveret

Tour du Petit-Lac

en début d'après-midi
au départ de Genève

Restaurant de premier ordre à bord

Pour les autres croisières et promenades
renseignez-vous à la Direction (021) 26 35 35
ou à la succursale de Genève (022) 35 43 94