PÂTISSERIE DE NOËL · TRADITION D'ALSACE

Spritz alsaciens, les bredele en *forme de S*

Le biscuit de Noël alsacien que l'on façonne à la presse : fondant, parfumé à la vanille et aux amandes, irrésistible dès la sortie du four.

✦ RECETTE TRANSMISE DEPUIS L'ALSACE ✦

Parmi les **bredele alsaciens de Noël**, le Spritz occupe une place à part : c'est le seul que l'on façonne non pas au rouleau, mais à la presse à biscuits, en poussant la pâte à travers une douille cannelée pour obtenir ces élégantes courbes en « S » ou ces anneaux dorés que l'on retrouve sur toutes les tables de l'Avent. Sa pâte, riche en beurre, en poudre d'amandes et en fécule, lui donne une légèreté et un fondant incomparables. Cette **recette traditionnelle de Spritz alsaciens** est fidèle aux carnets de grand-mères : sept ingrédients, un repos au frais, et une cuisson rapide à four vif.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
20 min	12 h	10 min	≈ 50 pièces	Facile

Les ingrédients

Farine de blé	**250 g**
Fécule de maïs	**250 g**
Beurre doux, ramolli	**300 g**
Sucre semoule	**250 g**
Sucre vanillé	**2 sachets**
Œuf entier	**1**
Amandes en poudre	**200 g**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

La pâte doit être souple mais pas collante pour passer facilement dans la presse. Si elle est trop ferme à la sortie du réfrigérateur, laissez-la revenir 10 minutes à température ambiante avant de l'utiliser.

La préparation

1

On forme la pâte

Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre semoule et les deux sachets de sucre vanillé jusqu'à obtenir une crème lisse et légère. Incorporez l'œuf, puis ajoutez la poudre d'amandes, la fécule et la farine en plusieurs fois, en mélangeant juste assez pour obtenir une pâte homogène.

2

On laisse reposer

Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour la nuit entière. Ce repos est indispensable : il raffermit le beurre et permet à la pâte d'acquérir la consistance idéale pour passer dans la presse sans s'étaler à la cuisson.

3

On charge la presse

Le lendemain, introduisez la pâte dans la presse à biscuits en la tassant bien pour éviter les bulles d'air. Choisissez une douille étoilée : c'est elle qui donne aux Spritz leur surface cannelée caractéristique, quelle que soit la forme choisie — S ou anneau.

4

On forme les Spritz

Dressez les biscuits directement sur une plaque tapissée de papier sulfurisé : tracez les traditionnels « S » en un mouvement continu, ou formez des anneaux en rejoignant les extrémités. Espacez-les légèrement, ils gonflent peu à la cuisson.

5

On enfourne

Cuisez à 200 °C (four traditionnel) pendant 10 minutes environ : les Spritz doivent être joliment dorés sur l'ensemble de leur surface, sans brunir, pour conserver tout leur fondant.

6

On laisse refroidir

Laissez tiédir les biscuits sur une grille — ils se raffermissent en refroidissant. Rangez-les ensuite dans une boîte en métal hermétique, couche par couche séparée de papier sulfurisé.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

L'histoire du Spritz en Alsace

Le Spritz doit son nom au verbe allemand *spritzen* — « projeter » ou « jaillir » — qui décrit parfaitement le geste de pousser la pâte à travers la douille de la presse. Cousin des **Spritzgebäck** allemands et autrichiens, il a été adopté depuis des générations par les cuisines alsaciennes, où il fait partie des indispensables de la boîte à **bredele de Noël**. Sa texture unique — à la fois croustillante sur les bords et fondante au cœur — lui vient de l'association fécule-farine, qui allège considérablement la mâche par rapport à un sablé classique.

Chaque famille alsacienne a sa propre façon de dresser les Spritz : certaines préfèrent le grand S classique, d'autres forment des anneaux ou des rosaces. La **pâtisserie de Noël alsacienne** est avant tout une affaire de main et de tradition orale, où le geste se transmet autant que la recette.

Nos astuces de cuisinier

La presse, mode d'emploi

Si la pâte sort de façon irrégulière, elle est probablement trop froide. Attendez quelques minutes et recommencez — la régularité de la pression est la clé de beaux Spritz.

Une cuisson à surveiller

La forte teneur en beurre fait dorer les Spritz très vite. Tournez la plaque à mi-cuisson si votre four chauffe de façon inégale pour une coloration uniforme.

Une variante chocolatée

Une fois refroidis, trempez la moitié de chaque Spritz dans du chocolat noir fondu et laissez figer sur du papier sulfurisé : une touche festive qui fait toujours son effet.

Une pâte d'avance

La pâte se congèle en rouleau jusqu'à un mois. Décongelez-la une nuit au réfrigérateur avant de la charger dans la presse : pratique pour étaler la préparation des bredele sur plusieurs semaines.

Questions fréquentes

Peut-on faire des Spritz sans presse à biscuits ?

Oui : remplissez une poche à douille munie d'une douille cannelée et dressez les formes de la même manière. Le résultat est légèrement moins régulier, mais tout aussi délicieux.

Combien de temps se conservent les Spritz alsaciens ?

Bien rangés dans une boîte en métal hermétique, à l'abri de l'humidité, les Spritz se conservent facilement deux à trois semaines sans perdre leur fondant.

À quoi sert la fécule dans la recette ?

La fécule de maïs remplace une partie de la farine et réduit la teneur en gluten : c'est elle qui donne aux Spritz leur texture si légère et fondante, très différente d'un sablé ordinaire.

Spritz alsaciens · bredele de Noël en forme de S · biscuits à la presse · sablés alsaciens vanille amandes · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net