



Les moules Springerle

Noël approche en compagnie des autres fêtes de fin d'année et vous ne savez toujours pas quoi faire comme décoration de gâteau !? Ah ça non ! Il est temps d'agir et agir vite afin de s'équiper si besoin, voici un conseil d'autant plus utile si le temps vous manque à la préparation des futurs gâteaux ou biscuits et leurs décorations qui se doivent comme de coutume d'épater la galerie, il en va de votre réputation de pâtissier en chef ^^ . Que diriez-vous de miser sur ce qui a déjà fait ses preuves depuis bien longtemps dans le domaine sucré et vous empêchera de faire une bévue, oui c'est bien des moules dont il s'agit ! Point de mollusque boutade s'il vous plaît, nous parlons bien de l'ustensile à pâtisserie. Avec eux, le travail décoratif est autrement plus facile et rapide, il suffit d'insérer et tasser pâte à sucre, d'amande, de chocolat ou encore à biscuit dans ces petits écrins décoratifs, ou encore se servir de ceux-ci comme tampon pour que le travail de l'artisan créateur vous soit découvert une fois votre pâte démoulée ou moule ôtée. Résultat ? Selon les modèles se présentera sous vos yeux, un dessin basique ou encore un véritable chef-d'œuvre artistique digne des plus grands créateurs. C'est pour vous du travail rapide, d'autant plus si le dessin est laissé brut c'est-à-dire non peint, et autrement plus parfait que si nos propres mimines s'étaient 100% mises en action seules. Cerise sur votre déco dans tout cela, un coût qui peut être fort peu élevé, à relativiser tout de même puisque c'est aussi fonction de vos envies et exigences, de la matière et du motif voulus. Devant toutes ces merveilles véritable eldorado à gourmande déco, il y a de quoi avoir joli tournis, alors soyons clairs nous déclinons toute responsabilité si vous devenez accro à la pêche aux moules, moules !!



Pour ma part comme Noël est pour en bonne partie synonyme de retour aux sources et traditions, j'ai voulu jeter un œil sur ce qui pouvait se faire en matière de moules peu ordinaires et pourquoi pas trouver façon « collector » des spécimens en bois qui datent d'un lointain jadis. Je ne suis pas revenue totalement bredouille de ma quête et vous présente ainsi ma découverte.

Les « Springerle », vous connaissez ? Merci l'incroyable outil qu'est internet, un clic en entraînant un autre je suis tombée sur le site d'un artisan suisse comme j'aime, un 100% passionné, Monsieur Linus Feller. Le nom de sa société, créée il y a 25 ans, « Änis-Paradies » a pour spécialité vous l'avez compris, la fabrication et distribution de moules à Springerle. Un nom bien mystérieux pour un biscuit à l'anis d'origine allemande qui signifierait, petits cavaliers. Il a pour particularité d'être orné d'un dessin en relief fait avec tant de finesse que l'on pourrait comparer cela à de la dentelle. Pour la recette du délice, ne loupez surtout pas fin de cet article.

Alors là, moi qui voulais du traditionnel pour Noël je suis clairement bien servie, car il en est ici clairement question. Les moules à Springerle sont souvent reproduction de motifs forts anciens chargés d'histoires ce qui est en soi fort plaisant et leur donne un charme particulier. En avoir en sa possession c'est comme avoir pour soi un petit trésor et trésor qui révèle toute sa magnificence lorsqu'il est associé à toutes bonnes pâtes sucrées à dévorer d'abord des yeux, je craque tellement c'est beau, puis des dents, je croque tellement mon résultat est bon.

En bon spécialiste et passionné par cet art, « Änis-Paradies » a quasi valeur de musée avec ses presque 900 moules aux formes et motifs aussi divers que variés mais ô combien plus superbes les uns que les autres. C'est d'ailleurs l'endroit dans le monde où vous trouverez le plus vaste choix de moules à Springerle. Certaines reproductions sont basées sur des dessins réalisés il y a 400 ans.

Aujourd'hui, ces moules sont fabriqués dans une résine de coulée spécialement développée à cet usage et sont annoncés être un achat pour la vie, gage s'il en est de résistance du produit. Mais alors où trouver ce fameux « my precious » ? C'est au choix sur internet via vente en ligne ou vous pouvez retrouver pour les plus chanceux d'entre vous, Mr Linus par exemple lors d'une exposition ou encore dans un marché puisque celui-ci exerce aussi en tant que marchand

ambulant en plus de ses ventes directes consommateurs ou distributeurs via internet.

Pour la petite histoire... L'origine du Springerle est inconnue, il faut remonter au début du Moyen Âge pour trouver trace des premiers moules qui étaient à caractères religieux sinon liés à des périodes de fêtes telles que Noël et Pâques. Les gravures étaient alors taillées dans du bois de poirier mais on sait également que ses moules pouvaient être en terre cuite, pierre, métal ou en céramique. Pour ceux qui aiment à fouiner et trouver perle lors de brocante, sachez que les moules en bois de poirier sont fortement recherchés par les collectionneurs, alors ouvrez l'œil, sait-on jamais cette information pourrait vous être utile.



Si réaliser délices visuels et/ou gourmands est la finalité de ce type de moules, ils sont tellement beaux qu'ils peuvent aussi servir eux-mêmes de décoration, le rouleau à pâtisseries incrusté de motifs façon Springerle est d'ailleurs également fort joli et ferait bien bel outil déco ou à gourmandises. Si ce type de moules est relativement facile à trouver notamment là où le Springerle était et est toujours bonne spécialité (Allemagne, Suisse, Alsace), le succulent lui-même est nettement moins facile à dénicher en dehors de ces contrées. Soit,

le biscuit n'était pas le but premier de ma recherche, par contre équipée à présent d'un lot de moules quel plaisir j'ai eu de les utiliser pour en faire notamment des toppers pour petits cakes ou encore des toppers à cookies. Tantôt laissant les motifs sucrés créés en l'état brut ou sinon en y appliquant fine couche de peinture alimentaire pour sublimer plus encore ces divines créations, comme c'est beau !! Il me tarde d'être déjà Noël pour orner mon sapin de biscuits façon Springerle que j'aurai pendu ici et là avec harmonie, transformant ainsi mon arbre à cadeaux en un bien joli carrefour à délices où petits comme grands se plairont de s'arrêter pour l'admirer sinon plus ^^

Si cet article a retenu votre attention et que vous souhaitez en savoir plus, nous vous conseillons notamment d'aller visiter le site internet de Mr Linus, celui-ci a d'ailleurs écrit un livre traitant le sujet. Enfin, pour ceux qui sont proches de l'Alsace, sachez qu'il existe un musée du Springerle à La Petite-Pierre.

Article et photo de l'Agent Sucré Aly
©Sources et photos : www.springerle.com et wikipedia



Démonstration du moule sur pâte à sucre



Recette biscuit Springerle

Ingrédients :

- 4 - 5 œufs soit (220 gr sans les coquilles)
- 500 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'anis en grains (légèrement grillés)
- 500 g de farine fine.

Battre les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur, jusqu'à obtention d'une mousse légère et blanche.

Ajoutez les grains d'anis, la farine puis mélangez délicatement (batteur à petite vitesse).

La pâte doit rester un peu collante.

Réservez une heure au frais dans un film alimentaire.

Divisez l'appareil en 4 parts. Farinez le plan de travail et étalez la première part sur une épaisseur de 8 - 10 mm.

Saupoudrez légèrement le dessus de l'abaisse avec de la farine, la pâte doit être au toucher, comme de la soie.

Avec un pinceau farinez le moule à «springerle», posez-le sur la pâte et pressez délicatement, afin d'imprimer le motif. Lorsque toute l'abaisse est décorée, découpez à la taille du motif avec un emporte-pièce ou un couteau. Posez les formes obtenues sur une tôle garnie de papier cuisson. Procédez ainsi avec les autres parts de pâte. Laissez sécher pendant 24 heures à température ambiante dans un endroit sec et sans courant d'air. La cuisson des «springerle» s'effectue entre 150° et 160° et une durée de 12 à 15 minutes (dans le bas du four), ils doivent rester blancs. Pour la conservation, une boîte métallique et si possible au frais.

