



Tremper le biscuit

Durée du high : 60 min

Pour 10 Accros

Level:

Stuff

240 gr Pâte sablé
180 gr Beurre
180 gr Sucre glace
4 gr Sel fin
60 gr Poudre de noisette
100 gr Oeuf
470 gr Farine T55

500 gr Confit d'abricot
68 gr Purée d'abricot
68 gr Eau
17 gr Jus de citron
128 gr Sucre
23 gr Farine de maïs
11 gr Pectine NH

Cook

- I Couper le beurre froid en petits cubes. Dans la cuve du batteur mélanger le sucre glace, le sel et la poudre de noisette. Ajouter le beurre et faire sabler le mélange à petite vitesse. Ajouter les oeufs puis la farine en trois fois.
- II Etaler entre deux feuilles de papier cuisson puis laisser reposer au réfrigérateur avant de détailler en lunette. La moitié avec deux trous et le reste sans trous. Cuisson 150°C pendant 18 à 20 minutes..
- III Chauffer ensemble la purée d'abricot, l'eau et le jus de citron jusqu'à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre, farine de maïs, pectine NH. Porter à ébullition et cuire 3 minutes en mélangeant continuellement au fouet. Débarrasser et laisser prendre 12h au réfrigérateur.

FINISH
HIM

Pour le dressage déposer sur le confit d'abricot sur les côtés non troués. Puis déposer les biscuits troués et saupoudrer de sucre glace.

History

Datant du milieu du XXe siècle, l'expression «tremper son biscuit» désigne la pénétration lors de l'acte sexuel. Elle se réfère à une autre formulation plus ancienne, «tremper son pain au pot». La comparaison entre le «biscuit» et le pénis pourrait venir, dans certains cas, de leurs formes plus ou moins similaires.