Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 4 (1974)

Heft: 7-8

Rubrik: Bricolons... : pâtisserie décorée

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

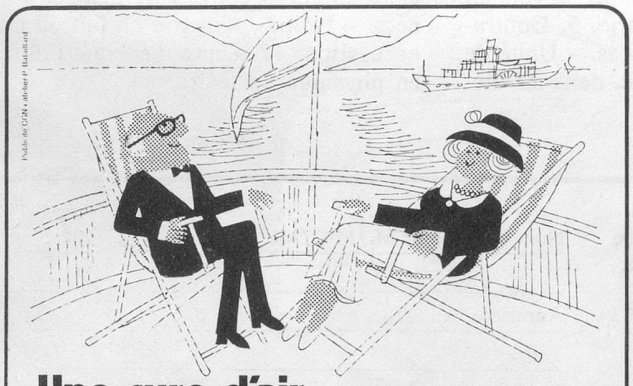
BRICOLONS...

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'épices 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

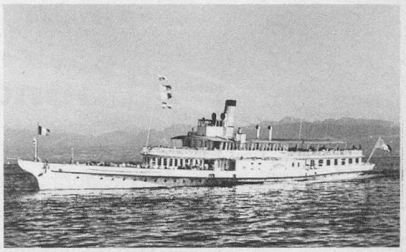
Succursale à Genève
Jardin-Anglais
CH-1204 Genève
tél. (022) 354394

CGN

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