Pâte sablée
Environ 2200 g de pâte sablée

1. 600 g de beurre en pommade
   400 g de sucre glace
   200 g d’œufs
   1000 g de farine
   15 g de poudre à lever Baking Powder ancel
   40 g d’Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

   Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l’arôme vanille. Ajouter la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.